



Giunte e Commissioni

RESOCONTO STENOGRAFICO

n. 5

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

5^a seduta: martedì 6 luglio 2010

Presidenza del presidente della 11^a Commissione GIULIANO
indi del vice presidente della 9^a Commissione PICCIONI

I N D I C E

Audizione di rappresentanti di CONFARTIGIANATO, CNA, CLAAI, CASARTIGIANI, CONFAGRICOLTURA, COLDIRETTI e CIA della provincia di Caserta, della COPAGRI, della Cooperativa A.B.C. Allevatori bufalini di Caserta, dell'azienda agricola Facchi di Manerbio, del Sindaco di Manerbio e dell'Assessore all'agricoltura della provincia di Brescia

PRESIDENTE:		
* – GIULIANOPag. 3, 13, 18 e <i>passim</i>	<i>AMBROSCA</i>Pag. 12
– PICCIONI 8, 9, 11	<i>BORELLI</i> 11
MONGIELLO (PD) 20	<i>D'AMORE</i> 21
		<i>FACCHI</i> 15, 18, 19 e <i>passim</i>
		<i>IEMMA</i> 19
		<i>MARRANDINO</i> 9
		<i>MELETTI</i> 19, 20
		<i>PICCIRILLO</i> 13
		<i>PICONE</i> 8
		<i>PIETROLUONGO</i> 4

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; Unione di Centro, SVP e Autonomie (Union Valdôtaine, MAIE, Io Sud, Movimento Repubblicani Europei): UDC-SVP-Aut:UV-MAIE-IS-MRE; Misto: Misto; Misto-Alleanza per l'Italia: Misto-APi; Misto-MPA-Movimento per le Autonomie-Alleati per il Sud: Misto-MPA-AS.

Intervengono, ai sensi dell'articolo 48 del Regolamento, in rappresentanza della Confartigianato della provincia di Caserta, il dottor Luca Pietroluongo, segretario generale, accompagnato dal dottor Lino Fierro, presidente regionale sezione lattiero casearia; in rappresentanza della CNA della provincia di Caserta, il dottor Francesco Geremia, segretario provinciale; in rappresentanza della CLAAI della provincia di Caserta, la dottoressa Adelaide Tronco, presidente provinciale, accompagnata dal dottor Domenico Ricciuto, vicepresidente; in rappresentanza della Casartigiani della provincia di Caserta, il dottor Giuseppe D'Amore, presidente; in rappresentanza della Confagricoltura della provincia di Caserta, il dottor Cesare Giulio Iemma, componente del consiglio direttivo, accompagnato dal dottor Tommaso Picone, direttore; in rappresentanza della Coldiretti della provincia di Caserta, l'avvocato Generoso Marrandino, vicepresidente; in rappresentanza della CIA della provincia di Caserta, il dottor Umberto Borelli, responsabile nazionale settore zootecnia; in rappresentanza della Copagri, l'avvocato Raffaele Ambrosca, consulente Copagri Lombardia; in rappresentanza della Cooperativa A.B.C. Allevatori Bufalini di Caserta, il dottor Angelo Piccirillo, presidente, accompagnato dal dottor Luigi Stabile, socio; in rappresentanza dell'azienda agricola Facchi di Manerbio, il signor Ferdinando Facchi, titolare; il sindaco di Manerbio, dottor Cesare Meletti; e il dottor Luigi Enzo D'Amore, responsabile del settore emergenze agro-zootecniche-alimentari della ASL di Caserta.

Presidenza del presidente della 11^a Commissione GIULIANO

I lavori hanno inizio alle ore 15,15.

PROCEDURE INFORMATIVE

Audizione di rappresentanti di Confartigianato, CNA, CLAAI, Casartigiani, Confagricoltura, Coldiretti e CIA della provincia di Caserta, della Copagri, della Cooperativa A.B.C. Allevatori bufalini di Caserta, dell'azienda agricola Facchi di Manerbio, del Sindaco di Manerbio e dell'Assessore all'agricoltura della provincia di Brescia

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 del 2 febbraio scorso.

Comunico che, ai sensi dell'articolo 33, comma 4, del Regolamento, è stata chiesta sia l'attivazione dell'impianto audiovisivo a circuito chiuso, sia la trasmissione radiofonica 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 in programma oggi l'audizione di rappresentanti di Confartigianato, CNA, CLAAI, Casartigiani, Confagricoltura, Coldiretti e CIA della provincia di Caserta, della Copagri, della Cooperativa A.B.C. Allevatori bufalini di Caserta, dell'azienda agricola Facchi di Manerbio, del Sindaco di Manerbio e dell'Assessore all'agricoltura della provincia di Brescia.

Sono qui presenti il dottor Luca Pietroluongo, segretario generale della Confartigianato della Provincia di Caserta, accompagnato dal dottor Lino Fierro, presidente regionale sezione lattiero-casearia; il dottor Francesco Geremia, segretario provinciale della CNA della provincia di Caserta; la dottoressa Adelaide Tronco, presidente provinciale della CLAAI della Provincia di Caserta, accompagnata dal dottor Domenico Ricciuto, vicepresidente; il dottor Giuseppe D'Amore, presidente della Casartigiani della Provincia di Caserta; il dottor Cesare Giulio Iemma, componente del consiglio direttivo della Confagricoltura della Provincia di Caserta, accompagnato dal dottor Tommaso Picone, direttore; l'avvocato Generoso Marrandino, vicepresidente della Coldiretti della Provincia di Caserta; il dottor Umberto Borelli, responsabile nazionale settore zootecnia della CIA; l'avvocato Raffaele Ambrosca, consulente Copagri Lombardia; il dottor Angelo Piccirillo, presidente della Cooperativa A.B.C. Allevatori bufalini di Caserta, accompagnato dal dottor Luigi Stabile, socio; il signor Ferdinando Facchi, titolare dell'azienda agricola Facchi di Manerbio; il dottor Cesare Meletti, sindaco di Manerbio, ed il dottor Luigi Enzo D'Amore, responsabile del settore emergenze agro-zootecniche-alimentari della ASL di Caserta, che ringrazio vivamente per aver accolto il nostro invito.

Cedo pertanto la parola ai nostri ospiti affinché possano svolgere una esposizione introduttiva sulle tematiche oggetto della nostra indagine.

Presidenza del vice presidente della 9^a Commissione PICCIONI

PIETROLUONGO. Illustri Presidenti delle Commissioni lavoro ed agricoltura, pregiatissimi senatori, a nome di Confartigianato, CNA, CLAAI e Casartigiani della Provincia di Caserta, desidero in primo luogo ringraziarvi per la possibilità concessa alle micro, piccole e medie imprese di Terra di Lavoro di essere ascoltati in merito all'indagine conoscitiva sulla situazione occupazionale nel settore lattiero-caseario, con riferimento alla filiera bufalina.

Procederò ora ad illustrare un documento a firma congiunta della Confartigianato, CNA, CLAAI e Casartigiani della Provincia di Caserta.

Va innanzitutto considerato che le produzioni lattiero-casearie da sempre hanno una radice storico-culturale correlata all'attività costante di micro, piccole e medie imprese artigiane che tramandano con la pratica quotidiana l'arte della caseificazione e l'avventura di fare impresa in contesti difficili dove ogni posto di lavoro deve essere difeso con energia e determinazione. Infatti, le inefficienze e le speculazioni lungo la filiera agroalimentare, per l'utilizzo di materie prime a basso costo di dubbia provenienza, determinano una turbativa di mercato nel settore lattiero-caseario, ed in particolare nella filiera bufalina, con notevoli perdite in termini di PIL nel settore della produzione primaria e dell'indotto, generando una conseguente contrazione di posti di lavoro. Perdite che devono essere assolutamente recuperate per garantire una maggiore risposta occupazionale nei comparti di filiera sul territorio.

La crisi globale, che aveva fatto sentire i suoi effetti già nella seconda metà del 2008, ha confermato il coinvolgimento del sistema impresa della Provincia di Caserta nella fase recessiva sia nel 2009, che nel primo trimestre del 2010 ed il tasso di crescita pari a circa il 3 per cento, che ha animato l'imprenditoria negli ultimi anni, si è trasformato in una contrazione media dello 0,4 per cento con la conseguente scomparsa di centinaia di imprese, anche se in relazione alla crisi economica globale l'agro-alimentare di qualità DOP ed IGP regge tutto sommato bene.

La produzione di latte e di mozzarella di bufala, correntemente definiti «l'oro bianco» della Regione Campania, rappresenta senz'altro un comparto produttivo strategico e non assistito associato da sempre alla Campania ed a Caserta.

La capacità produttiva dei Paesi emergenti (dovuta all'alto numero di addetti ed al basso costo del lavoro) e la globalizzazione dei mercati (che rende facile la circolazione delle merci e difficile il loro controllo) hanno suscitato nei cittadini dell'Unione europea un giustificato allarmismo su qualità, sicurezza e provenienza dei prodotti alimentari.

Il regolamento n. 178 del 2002 della Commissione europea è il primo atto normativo che recepisce le indicazioni del Libro bianco sulla sicurezza alimentare della Comunità europea ed in particolare: stabilisce principi e requisiti generali della legislazione alimentare; istituisce l'Autorità europea sulla sicurezza alimentare (EFSA); fissa procedure comuni nel campo della sicurezza alimentare; fissa principi comuni per la gestione dei controlli; prevede la tutela degli interessi dei consumatori ed il loro coinvolgimento; esalta l'approccio di filiera «*from farm to fork*».

Questa nuova esigenza culturale, la conseguente cornice normativa comunitaria e la ricchezza di eccellenze nell'agroalimentare casertano, minacciate da ben noti allarmi sulla loro sicurezza tossicologica e microbiologica, hanno sollecitato la creazione a Caserta di un laboratorio per la qualità e la sicurezza alimentare per sostenere, con metodologie scientifiche di avanguardia, la domanda di un marchio di sanità territoriale a cui

hanno aderito gran parte delle associazioni e delle organizzazioni delle imprese, oltre ai sindacati dei lavoratori, unitamente alla Seconda Università di Napoli, alla ASL ed alla Provincia di Caserta.

Il progetto sottoscritto a Caserta il 28 luglio dell'anno 2009 presso il rettorato della Seconda Università degli studi di Napoli ed intitolato «Marchio di sanità delle produzioni agro-zootecniche-alimentari di Terra di Lavoro» ha come obiettivo la realizzazione di azioni di trasferimento tecnologico a supporto delle micro, piccole e medie imprese operanti nel settore agroalimentare della Provincia di Caserta, vera locomotiva di sviluppo del territorio. Tutto questo dovrà avvenire in primo luogo attraverso l'offerta dei risultati di ricerche in biotecnologie. In particolare, i centri di ricerca offriranno: un servizio di monitoraggio dei prodotti realizzati dalle imprese con il fine di implementare quel processo di controllo (sicurezza, qualità, provenienza) imposto dal regolamento comunitario sulla sicurezza alimentare; i risultati delle ricerche finalizzate a favorire lo sviluppo di prodotti innovativi, capaci, al contempo, di ridurre l'impatto ambientale delle pratiche agricole.

L'altro elemento di cui ci si intende avvalere è l'offerta di servizi di supporto e consulenza di taglio più strettamente aziendalistico.

In particolare, si prevede l'attivazione di una strutturazione consortile che avrà il compito: di gestire le fasi di brevettazione e di tutela dei risultati della ricerca di cui al punto precedente, oltre che l'utilizzo di questi ultimi da parte delle aziende locali; di implementare percorsi di formazione imprenditoriale; di coadiuvare le aziende nelle fasi di definizione e stesura dei *business plan*; di fornire attività di supporto al reperimento del capitale, offrendo un servizio di diffusione delle informazioni necessarie allo sviluppo economico delle stesse imprese (aggiornamento costante sui progetti realizzati in corso di realizzazione, attivazione di canali di comunicazione con associazioni di categoria).

L'iniziativa rappresenta un'opportunità per tutte quelle imprese che intendono puntare sulla qualità del prodotto e dei processi per acquisire un vantaggio competitivo e migliorare il proprio posizionamento strategico sul mercato locale, nazionale e internazionale, oltre che rispondere adeguatamente alle crescenti richieste di garanzie provenienti dal mercato e dalle istituzioni nazionali e comunitarie in termini di sicurezza, qualità delle materie prime e dei processi produttivi, salute dell'uomo, tracciabilità ed impatto ambientale dei prodotti di scarto.

Il progetto, peraltro, richiederà una fase iniziale di circa 3 anni. Questo periodo sarà dedicato al rafforzamento delle infrastrutture, vale a dire ad attrezzature dedicate che affiancheranno e/o potenzieranno la strumentazione già in dotazione alla Seconda Università di Napoli e degli altri centri di ricerca partecipanti al progetto; alla implementazione di procedure organizzative (si pensi alla necessità di creare un coordinamento fra le attività di ricerca e fra queste e le esigenze del territorio); alla promozione e diffusione nel territorio del marchio (si pensi alla necessità di far conoscere il marchio ed i servizi che esso offre, sia alle aziende che

operano nel territorio casertano, sia ai consumatori finali, che sono i reali beneficiari delle attività dello stesso).

Inoltre, il progetto richiederà ulteriori due anni per raggiungere una completa autonomia organizzativa e finanziaria, da realizzarsi mediante il rafforzamento e la stabilizzazione delle attività di servizio alle piccole e medie imprese del territorio casertano. A seguito di questo intervallo temporale, le stesse attività di servizio a sostegno delle attività produttive del sistema agroalimentare offerte dal marchio ne assicureranno la continuità, oltre che una realizzazione dell'attività imprenditoriale meno soggetta a rischi.

Infatti, alle imprese che usufruiranno di tali servizi sarà richiesta una partecipazione finanziaria commisurata all'entità delle prestazioni ricevute. Sono previsti peraltro analisi dello stato del territorio (biodiversità agraria, ecotossicologia, biodeterminazione e bioriparazione, bioindicatori) e *scouting* ed analisi del fabbisogno tecnologico delle imprese: servizi di *audit* scientifico-tecnologico; servizio di *technology watching*; servizio di *technology scouting*; servizi per garantire l'efficiente utilizzo delle strumentazioni avanzate di laboratorio di proprietà dei centri di ricerca universitari, mediante l'impiego di personale tecnico specializzato, già in dotazione presso i centri di ricerca e l'università, che avrà il compito di gestire ciascuna strumentazione e di programmarne l'utilizzo; servizi di organizzazione di eventi scientifici, come seminari, convegni, *workshop*, e giornate di sensibilizzazione con la partecipazione di esperti, consulenti e imprenditori per offrire al territorio momenti di approfondimento su specifiche tematiche.

Inoltre, il progetto prevede: ricerca e sviluppo (caratterizzazione e certificazioni di materie prime e prodotti, qualità e sicurezza di materie prime e prodotti, recupero di biomasse); servizi avanzati alle imprese (realizzazione di *business plan*, ufficio brevetti e *licensing*, commercializzazione nazionale e internazionale, *packaging*, *marketing*); attività di comunicazione e formazione con strumenti informatici (sistema di tracciabilità, sistema informativo territoriale, certificazioni, trattamento e divulgazione di dati); formazione; comunicazione (educazione al consumo, educazione alimentare).

Questa progettualità racchiude i correttivi che noi proponiamo, al fine di garantire ed altresì aumentare l'occupazione e la competitività complessiva dell'intero territorio in un'ottica di sviluppo sostenibile.

Pertanto, nel ringraziare nuovamente per l'opportunità accordataci, noi rappresentanti delle piccole e medie imprese – aderenti a Confartigianato, CNA, CLAAI e Casartigiani della Provincia di Caserta – chiediamo a voi, pregiatissimi senatori, impegno e sostegno per la realizzazione della progettualità appena illustrata, realizzabile grazie all'utilizzo di strumenti economici previsti per la «programmazione negoziata», considerato che quanto da noi proposto è il primo progetto in ambito agroalimentare adottato dal basso con il coinvolgimento organico di istituzioni, università, imprese e lavoratori.

Si ricorda, inoltre, che il Magnifico Rettore della Seconda Università degli studi di Napoli, il rieleto professore Rossi, ha già chiarito l'importanza e la necessità della realizzazione del progetto appena illustrato, nel corso dell'audizione svolta qui, in Senato (di cui è stato redatto il resoconto stenografico).

PRESIDENTE. Ringrazio il dottor Pietroluongo per la schiettezza, la chiarezza e soprattutto per la puntualità della relazione appena illustrata.

PICONE. Signor Presidente, ringrazio anzitutto per l'opportunità che ci viene concessa con la presente audizione.

Vorrei spiegare preliminarmente la motivazione delle riflessioni svolte sul territorio, che hanno portato alle ipotesi poc'anzi espresse di affiancare le strutture di certificazione del prodotto.

Il comparto dell'allevamento di bufala e della produzione della mozzarella di bufala ha attraversato negli ultimi due anni, dal 2008 in poi, un periodo abbastanza difficile a causa delle varie emergenze che si sono verificate nel settore e che hanno riguardato il problema della diossina e il blocco delle produzioni stabilito dall'Unione europea, ma anche altre questioni quali, ad esempio, la necessità di risanamento sanitario della mandria presente in Campania.

Questa situazione ha pertanto indotto gli allevatori e le aziende trasformatrici a riflettere sulla opportunità di stabilire regole aggiuntive di trasparenza e di affermazione della produzione.

È in atto un processo, ormai quasi completato, di risanamento della mandria agricola dal problema della brucellosi; ciò è stato reso possibile anche dal commissariamento che è stato disposto dal Governo che ha permesso anche di risarcire gli allevatori per gli abbattimenti che si sono dovuti effettuare.

È inoltre in corso il rinnovamento delle strutture preposte alla tutela del prodotto. A questo scopo è stato istituito un tavolo presso il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali per la rivisitazione dello statuto del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala. Tali azioni dovranno essere inserite in un quadro generale di altri interventi. Il nostro auspicio è che si possano mettere in rete tutte le strutture presenti sul territorio, preposte ad effettuare controlli di qualità, a valorizzazione della produzione. Questo discorso vale per tutta la Campania. Sottolineo, però, che sul territorio della Provincia di Caserta (sono direttore della Confagricoltura di questa Provincia) si concentra sia la stragrande maggioranza dei capi allevati sul territorio nazionale, sia la parte più rappresentativa della produzione di mozzarella di bufala DOP e di mozzarella di bufala non marchiata DOP. Questa produzione per la Provincia di Caserta rappresenta evidentemente una risorsa economica fondamentale; nel tempo, quindi, hanno destato preoccupazione le fibrillazioni dovute al mercato ed anche alle informazioni, a volte un po' gonfiate della stampa, sulla questione della diossina e sulla «crisi rifiuti» di Napoli (che probabilmente ha arrecato più danni della stessa diossina). Oggi nutriamo forti

preoccupazioni anche per la capacità di tenuta delle aziende. Dal momento che ci troviamo di fronte anche alla Commissione lavoro, non posso quindi non sottolineare che siamo prossimi al 31 luglio, ovvero alla scadenza della fiscalizzazione degli oneri sociali per le aree del Mezzogiorno d'Italia. Ciò porterà fuori mercato moltissime aziende, indipendentemente dalla loro produzione. Il prodotto «mozzarella di bufala» è riuscito a risalire la china ed a riportare l'intera filiera in una migliore situazione anche superando a livello internazionale ostacoli importanti, quali la disinformazione. Tuttavia quello cui ho appena accennato e che è un fattore del tutto interno, porterà non solo il settore bufalino, ma anche quello ortofrutticolo certamente fuori mercato.

Mi sono permesso di predisporre un documento in cui sono segnalati gli interventi legislativi che consideriamo urgenti ed in cui sono contenute delle schede nelle quali si fa riferimento all'intervento necessario, alla relativa motivazione e alla spesa che esso richiede.

Per poter stabilizzare la fiscalizzazione degli oneri sociali occorrono 200 milioni di euro l'anno, mentre per poter garantire a tutte le aziende agricole delle zone svantaggiate e montane tali agevolazioni contributive fino al 31 dicembre sono necessari 84 milioni di euro.

PRESIDENTE. La ringrazio per il suo contributo, dottor Picone.

Sono convinto che la Commissione bilancio in queste fasi sta analizzando anche questo grosso problema delle agevolazioni contributive per le aree svantaggiate e sono convinto che tali problematiche saranno affrontate nel provvedimento che a breve esamineremo.

MARRANDINO. Illustrissimi Presidenti, illustrissimi senatori, sono lieto ed onorato di partecipare ai lavori delle Commissioni in rappresentanza della Coldiretti provinciale di Caserta e ringrazio per il gradito invito.

In primis, mi scuso in quanto non sono in grado oggi di presentare una memoria scritta, essendo stato delegato solo ieri sera a partecipare alla seduta odierna.

È da apprezzare e lodare l'attenzione ed il lavoro svolto dalle Commissioni del Senato e della Camera dei deputati in materia di problematiche che gravano da qualche anno su tutta la filiera bufalina.

Ringrazio il dottor D'Amore che da sempre si spende, quale attore fattivo, per la risoluzione delle problematiche che negli anni si susseguono nel settore lattiero-caseario, con riferimento alla filiera bufalina.

Ricordo che il 3 settembre 2008 il dottor D'Amore consegnava personalmente al Presidente della Commissione agricoltura della Camera dei deputati una richiesta, a firma di ben 46 Comuni della Provincia di Caserta, di convocazione urgente della XIII Commissione della Camera dei deputati sull'emergenza filiera bufalina.

In seguito a tale richiesta è stato attivato un percorso che ha condotto all'approvazione della legge 30 dicembre 2008, n. 205 di conversione del decreto-legge 3 novembre 2008, n. 171, recante «Misure urgenti per il ri-

lancio competitivo del settore agroalimentare» in cui è contenuto uno specifico articolo, l'articolo 4-*quinquiesdecies*, intitolato «Disposizioni per la produzione della «mozzarella di bufala campana» (DOP) che prevede che «a decorrere dal 1° gennaio 2013 la produzione della «mozzarella di bufala campana», registrata come denominazione di origine protetta (DOP) ai sensi del regolamento CE n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996, deve essere effettuata in stabilimenti separati da quelli in cui ha luogo la produzione di altri tipi di formaggi o preparati alimentari.

Le problematiche della filiera, nonostante provvedimenti legislativi come il menzionato, sono ancora enormi e di vario tipo. Ne è un esempio la turbativa del prezzo del latte che viene posta in essere anche attraverso la contraffazione della mozzarella di bufala. A tal proposito Coldiretti oggi, 6 luglio 2010, come ha già fatto il 21 luglio 2009, si è impegnata alla frontiera del Brennero per denunciare e protestare contro l'arrivo in Italia ogni anno di miliardi di litri di latte, cagliate e polveri e di prodotti agroalimentari contraffatti come la «mozzarella blu» prodotta in Germania e venduta in tutta Europa con nomi italiani.

Gli allevatori bufalini dell'area DOP vengono costantemente derubati dell'identità e dell'immagine con l'immissione sul mercato di mozzarella di bufala proveniente da chissà quale parte del mondo con un inganno enorme anche nei confronti del consumatore.

Gennaro Masiello, presidente della Coldiretti Campania e vice presidente nazionale, già nel 2009 denunciava che una mozzarella su 4 non è italiana e che il 60 per cento del latte presente nella Regione Campania proviene dall'estero.

La questione latte preoccupa non solo per i dati, ma anche per la poca chiarezza in ambito legislativo, soprattutto comunitario, «non c'è trasparenza sulla tracciabilità del prodotto estero e non è nemmeno possibile reperire l'origine di ingredienti utilizzati per la sua trasformazione» avvertiva già nel 2009 il dottor Vito Amendolara, direttore della Coldiretti Campania ed oggi consigliere per l'agricoltura della Regione Campania.

Coldiretti ha sempre avvertito che quantità enormi di derivati del latte vengono importati in Campania dall'estero da un centinaio di aziende soprattutto dal Centro e dall'Est Europa. Infatti, negli ultimi giorni i controlli effettuati dal NAC (Nucleo antifrode dei carabinieri afferente al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali) hanno evidenziato l'introduzione in area DOP di latte di bufala proveniente dall'Olanda e stoccato in strutture dell'area DOP.

Pertanto, sarebbe utile ed auspicabile che le Commissioni, con uno specifico atto impegnassero il Governo ad anticipare gli obiettivi previsti dalla citata legge n. 205 del 30 dicembre 2008 nella parte in cui prevede solo dal 1° gennaio 2013 l'obbligo di differenziare gli stabilimenti che producono la mozzarella di bufala DOP e, pertanto, disporre che gli stessi siano obbligati all'acquisto di latte proveniente esclusivamente da aree DOP debitamente tracciato atteso che oggi, grazie alla banca dati nazionale del Ministero della salute, tutti i bufali sono identificati e censiti.

Da ultimo – e concludo – vorrei ricordare che alcun ristoro è stato previsto per gli allevatori bufalini che hanno subito gravi ed ingenti danni economici, in alcuni casi, anche con la totale scomparsa dell'attività, in seguito e come conseguenza del caso diossina, problematica rivelatasi di interesse internazionale e che in nessun modo può essere addebitata all'allevatore che ha subito la contaminazione dei foraggi, e quindi dei capi bufalini, attraverso i fumi dei roghi di rifiuti solidi urbani nocivi.

PRESIDENTE. Vorrei ricordarle, dottor Marrandino, che non solo la 9^a Commissione, ma anche l'Assemblea del Senato ha approvato a grande maggioranza un provvedimento in materia di etichettatura. Speriamo che anche l'altro ramo del Parlamento possa a breve fare altrettanto.

BORELLI. Signor Presidente, intervengo in rappresentanza della CIA.

Non aggiungerò molto rispetto a quanto hanno già evidenziato i colleghi delle confederazioni agricole Confagricoltura e Coldiretti che mi hanno preceduto.

Desidero sottolineare soltanto tre questioni. Va innanzitutto osservato che le crisi di immagine del prodotto hanno avuto sicuramente ripercussioni sull'occupazione e sul reddito degli agricoltori. Negli ultimi anni abbiamo vissuto moltissime crisi, come quelle derivanti dalla *bovine spongiform encephalopathy* (BSE), dall'influenza aviaria e dalla diossina, per le quali purtroppo hanno pagato soprattutto gli agricoltori.

Ritengo pertanto che sarebbe opportuno da parte delle istituzioni individuare strumenti idonei affinché i consumatori possano essere garantiti dalla produzione nazionale; in caso contrario, quando arriverà sul nostro mercato un suino olandese con la diossina, anche i nostri allevatori che producono suini sani si ritroveranno a dover affrontare gli stessi problemi.

Credo dunque che la questione delle crisi nel settore agroalimentare dovrebbe essere affrontata in modo generale da parte delle istituzioni.

In secondo luogo, vorrei soffermarmi sull'aspetto relativo all'origine del prodotto. La Confederazione italiana agricoltori concorda sull'etichettatura dell'origine, ma ritiene che al riguardo si debba prestare molta attenzione. Lei, signor Presidente, ha citato il provvedimento da poco varato dal Senato e ora passato all'esame della Camera dei deputati, nel quale per i prodotti trasformati si è inserito il termine ed il concetto di «prevalente», rendendo in tal modo possibile che una salsiccia contenente il 49 per cento di suino romeno o neozelandese venga etichettata come italiana. Per tale motivo, come Confederazione italiana agricoltori siamo estremamente preoccupati per la formulazione di questa norma in quanto riteniamo che possa aprire le porte a prodotti etichettati come italiani, anche se magari per metà di origine straniera.

L'ultima questione riguarda l'area industriale ed, in particolare, l'aspetto specifico della denominazione di origine protetta (DOP). Negli ultimi anni, abbiamo rischiato e tuttora stiamo rischiando di creare delle criticità per la nostra produzione di qualità DOP e IGP. Penso, ad esempio,

al vino Brunello, alla bresaola (al riguardo ricordo le notizie pubblicate domenica scorsa sui maggiori quotidiani nazionali) e così via.

Sottolineo, poi, che la partecipazione nei consorzi DOP e IGP delle produzioni del mondo agricolo è inesistente o minoritaria. È il caso della mozzarella di bufala, nel cui consorzio non siamo quasi presenti, ma è anche il caso di prodotti di grande valenza come il prosciutto di Parma, considerato che nel consiglio di amministrazione di tale consorzio le organizzazioni agricole hanno un solo rappresentante, peraltro senza diritto di voto.

Credo, dunque, che il peso di chi produce la materia prima, soprattutto per i prodotti DOP sia da riconsiderare sia dal punto di vista legislativo, sia in termini di reale partecipazione degli agricoltori.

Presidenza del presidente della 11^a Commissione GIULIANO

AMBROSCA. Signor Presidente, il dottor Minelli, che avrebbe dovuto intervenire in rappresentanza della Copagri, si scusa per non aver potuto partecipare all'odierna audizione. Interverrò molto o rapidamente su alcuni argomenti, a tal fine ho predisposto anche una relazione scritta che sottoporro all'attenzione degli onorevoli senatori e consegnerò agli Uffici della Commissione.

Per buona parte mi associo a quanto finora evidenziato. Desidero, però, aggiungere un ulteriore contributo relativamente ai danni che hanno patito gli allevatori della Provincia di Caserta a seguito degli abbattimenti di capi. I ristori e gli indennizzi tardano ad arrivare e questo rappresenta un problema molto serio. Tale situazione, in buona sostanza, ha limitato notevolmente la possibilità delle aziende colpite dagli ordini di abbattimento di rimanere sul mercato. Molte di esse hanno già avuto – per così dire – lo sfratto dalla stalla e si trovano nella condizione di avere una spada di Damocle che pende sulle teste, stanti la dimezzata produttività e i mancati indennizzi per gli abbattimenti effettuati.

Segnalo inoltre che la gestione commissariale non ha mostrato alcuna forma di disponibilità volta a lenire le difficoltà degli allevamenti sottoposti al regime di abbattimento; ad esempio, non vi è stato un differimento degli oneri previdenziali. Approfito dell'occasione per invocare – per quanto possibile – un intervento, considerato che tutte quelle misure che avrebbero potuto essere adottate dal commissario di Governo sono state invece completamente disattese. Là dove necessario, si è provveduto agli abbattimenti, ma non a mettere in campo un'ideale e – aggiungo – dovuta contromisura, posto che tra gli oneri e le facoltà del commissario di Governo vi era *in primis* quella di fronteggiare un'emergenza che non era e non è di carattere sanitario, bensì di natura socio-economica. Tant'è

che gli allevatori oggi reclamano un ristoro che non è stato ancora corrisposto.

Tengo a ribadire che le aziende soffrono, oltre che per i problemi sopra evidenziati, anche per la questione degli oneri previdenziali e per l'indebitamento con le banche. Chiediamo, quindi, di intervenire su questo fronte, considerate anche le gravi ricadute che si stanno determinando sul piano occupazionale.

Per il resto, come ho già anticipato all'inizio del mio intervento, faccio mie le considerazioni svolte dai colleghi che mi hanno preceduto.

PRESIDENTE. Per quanto riguarda la sospensione degli oneri previdenziali, tengo a precisare che in ordine al settore alberghiero la Commissione ha convocato i presidenti dei vari enti previdenziali e ha individuato una disponibilità quanto mai ampia, naturalmente nell'ambito del sistema legislativo vigente, a sospendere o comunque a dilazionare il pagamento degli oneri previdenziali. Non mi risulta però che sia stato fatto altrettanto con riferimento alla filiera bufalina.

PICCIRILLO. Ringrazio vivamente gli illustrissimi Presidenti delle Commissioni del Senato per l'odierna audizione.

Premetto che la nostra è la cooperativa più antica che lavora in questo settore. La Cooperativa A.B.C. è presente sul mercato per la produzione di mozzarella di bufala campana da oltre 30 anni. È costituita da allevatori che producono ed allevano nelle loro aziende da sempre unicamente bufale per il conferimento integrale alla cooperativa stessa della produzione di prodotti realizzati solo con latte di bufala. È stata socio fondatore del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana e da sempre opera con la logica della filiera completa che parte dall'aratura del terreno e dalla semina dei foraggi fino ad arrivare al latte e alla sua trasformazione e commercializzazione in tutto il mondo.

È importante evidenziare per i meno esperti che, come si può desumere da quanto sopra evidenziato, il ciclo completo della mozzarella occupa nel tempo un periodo di gran lunga superiore ad un anno di lavoro e richiede sacrifici che non conoscono interruzioni né, tanto meno, ferie.

Le difficoltà che negli ultimi anni hanno attanagliato il comparto sono di natura economica, socio-occupazionale oltre alle difficoltà specifiche che hanno interessato gli allevatori e i trasformatori.

Per quanto riguarda le difficoltà di natura economica, sottolineo che dall'avvento dell'euro la mozzarella di bufala è stata uno dei pochi prodotti che non ha subito alcun aumento di prezzo. Infatti, se con la lira la mozzarella di bufala campana DOP veniva venduta a 14.000 lire, oggi dopo dieci anni la vendiamo a 7,50 euro. È facile intuire che, sebbene la cifra sia la stessa, il suo potere di acquisto è però enormemente diminuito, visto che la traduzione della lira in euro ha di fatto raddoppiato tutti i generi necessari alla produzione.

Ciò detto, si può facilmente intuire come sia caduta la redditività dell'intero settore, soprattutto in considerazione dei grandi capitali necessari

immobilizzati. Né deve ingannare la grande differenza che esiste fra il prezzo del latte alla stalla bovino e quello bufalino perché, se è vero che il latte bufalino costa circa un terzo in più, è anche vero che la bufala produce meno di un quarto di una bovina durante una lattazione.

Con questo quadro economico così poco allettante, possiamo affermare che ormai è solo la nostra grande passione, che ci discende da generazioni di allevatori, a tenerci ancora legati al nostro territorio, che peraltro presenta una serie di problematiche note a tutti.

Noi chiediamo che attraverso controlli mirati nei caseifici sia assicurata una rispondenza fra il latte bufalino prodotto nelle aziende locali e la mozzarella DOP venduta dai caseifici.

Auspichiamo che questi controlli vengano effettuati in maniera stringente e rapida così da non costituire un intralcio insormontabile per tutti i caseifici che da sempre hanno lavorato e continuano a lavorare onestamente.

Solo evitando le frodi si potrà diminuire l'offerta di prodotto sul mercato, fatto questo che garantirà al consumatore la sicurezza e la qualità di ciò che acquista ed all'allevatore e al trasformatore onesto il ritorno alla redditività delle loro imprese grazie al conseguente innalzamento dei prezzi, non dimenticando, in ultimo, che la mozzarella di bufala campana DOP è, e deve rimanere, un prodotto di eccellenza in una ben definita nicchia di mercato.

Con riferimento alle difficoltà di natura socio-occupazionale, mi preme sottolineare che attorno alla filiera bufalina campana si muove un grande flusso occupazionale che coinvolge non solo gli addetti nelle aziende agricole e nei caseifici, ma interi settori industriali come quelli della mangimistica, delle macchine agricole e tutti gli altri settori industriali che forniscono i mezzi sia per la coltivazione dei campi, sia per la conduzione dei caseifici, così come per i settori delle spedizioni e della logistica.

Da quanto detto è facile comprendere che la filiera bufalina rappresenta un pilastro nell'economia regionale ed un pilastro tanto più importante se si considera che si è costruita da sola e che funziona grazie al continuo sacrificio degli addetti al settore.

I posti di lavoro li abbiamo creati noi, senza l'aiuto di nessuno. Ed ora, orgogliosi della nostra realizzazione, auspichiamo che i nostri governanti difendano un'intera categoria che tanto lustro ha dato all'Italia con le sue esportazioni nel mondo.

Giova in questa sede ricordare l'importanza che l'immigrazione ha in detto settore, dal momento che questo genere di lavoro è in gran parte rifiutato dai cittadini italiani. Quindi, senza immigrati quasi non ci sarebbe attività di allevamento.

Per quanto attiene invece alle specifiche difficoltà incontrate dagli allevatori e dai trasformatori del settore, sono da anni noti a tutti gli organismi che operano nel settore (ASL, Camera di commercio, Provincia, Regione, Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ed organizzazioni sindacali) gli squilibri della produzione di latte bufalino che si

concentra per i due terzi nei mesi autunno-invernali e per un terzo nel periodo primaverile estivo, cui corrispondono consumi ribaltati e pari ai due terzi nel periodo primaverile-estivo e per un terzo nel periodo autunno-invernale. Tale realtà comporta uno squilibrio commerciale forzato non indifferente per gli allevatori e i caseifici.

A tal proposito giova ricordare che nonostante le note pratiche allevatorie molto onerose per gli allevatori, tra cui la destagionalizzazione, non si riesce a produrre la quantità di latte necessaria alla richiesta nei periodi estivi.

Per la risoluzione di questi annosi problemi si richiede l'intervento degli organi preposti per permettere agli allevatori e ai trasformatori di lavorare in tranquillità e difendere così tutto il comparto bufalino, il nostro territorio e la natura stessa.

A conclusione di quanto detto si evince facilmente quale importanza abbia la filiera bufalina in Campania, quanti elettori interessi e quanto una sua depressione affliggerebbe l'intero territorio, privo com'è di significativi comparti industriali.

Difendere la filiera bufalina significa difendere l'agricoltura non a caso definita il settore primario, parte sana del Paese, principale risorsa della nostra Regione che, fra mille difficoltà, continua a lavorare duramente ed onestamente.

FACCHI. Illustrissimi Presidenti, illustrissimi senatori, desidero porgere i miei ringraziamenti per l'invito rivoltomi a partecipare ai lavori della Commissione. In questo contesto mi onoro di rappresentare l'azienda agricola Facchi. Illustrerò una breve relazione per narrare l'esperienza di un allevamento del nord Italia, situato in Lombardia e nello specifico nella Provincia di Brescia.

L'azienda agricola Facchi si occupa di allevamento di bufale, produzione di mozzarelle e formaggi, produzione di carne e salumi di bufala. Inoltre, con gli scarti aziendali produciamo energia elettrica, attraverso un impianto di cogenerazione di biomasse, e del lombrihumus, ricercato dalle aziende che producono con metodo biologico.

La storia dell'azienda agricola Facchi è tutta incentrata sulla volontà di diversificarsi sul mercato, sempre alla ricerca di idee originali e innovative. Tutto ciò è infatti indispensabile in un settore come quello agricolo il quale, oltre ad essere in costante crisi anche a causa delle politiche comunitarie, soffre al Nord di una concorrenza notevole.

Il settore bufalino è infatti escluso da quella politica tanto discussa di contingentamento della produzione contemplata nelle «quote-latte». In Lombardia si contano circa 6.000 capi iscritti a libro genealogico, contro le circa 500.000 unità allevate sul medesimo territorio di vacca frisona.

Da questi presupposti è nata nel 1997 l'idea di avviare l'allevamento delle bufale. Come è noto, il Settentrione non è il luogo principe per questo tipo di allevamento: le zone tipiche, come ricordato dai rappresentanti delle associazioni e miei colleghi che mi hanno preceduto, sono quelle del basso Lazio, della Campania e di parte della Puglia.

Tuttavia, è pacifico tra gli storici che i primi a portare le bufale in Italia furono i Longobardi a partire dall'VIII secolo dopo Cristo (tutto ciò è documentato dallo storico longobardo Paolo Diacono). Così come è pacifico che vi fossero bufale tra gli animali allevati nella tenuta di Ludovico il Moro, alla Sforzesca in area ticinese. Infine, è il caso di ricordare che gli studiosi sono concordi circa il fatto che la locuzione «buffalora» o «boffalora», presente in vari nomi di comuni del Nord Italia, derivi chiaramente dal bufalo. In questo senso, l'allevamento di detta specie nella pianura Padana non è una completa novità.

Nel 2004 iniziammo la produzione di mozzarelle nel caseificio annesso all'allevamento e, parallelamente, lo studio e il perfezionamento di altri formaggi, freschi e semistagionati, tutti con latte intero di bufala.

L'entusiasmo del mercato fu evidente fin da subito: i consumatori risposero positivamente a questa novità e non solo i consumatori di origine settentrionale, ma anche e soprattutto i numerosi consumatori di origine meridionale trapiantati da anni nella Provincia di Brescia.

Questo fu un fatto che ci lasciò sorpresi, ma al tempo stesso estremamente felici e determinati nel proseguire con il nostro progetto: l'apprezzamento di un consumatore attento e di esperienza, come quello meridionale rappresentava un ottimo risultato per un prodotto appena entrato sul mercato.

Ad oggi, l'azienda agricola Facchi trasforma la quasi totalità del latte prodotto: oltre alle già menzionate mozzarelle «amabilmia», vengono prodotti la ricotta, la caciotta, un formaggio fresco stagionato fino a nove mesi la cui pasta risulta di colore giallo paglierino e di sapore intenso tipicamente bufalino. Produciamo, inoltre, il «barbutto di bufala», un formaggio a pasta filata con una stagionatura variabile che può andare da un mese e mezzo, ai tre mesi, di sapore dolce ed estremamente apprezzato dal consumatore se cotto alla griglia o sulla piastra. Infine, l'ultimo arrivato, il «morbidone», un formaggio prodotto secondo le procedure tradizionali della produzione del taleggio al quale, per questo motivo, somiglia quanto all'aspetto della pasta, pur essendo molto diverso quanto a sapore che è forte, deciso, marcatamente bufalino.

Per il futuro sono allo studio due nuovi prodotti.

Questa finora è stata l'attività principale dell'azienda agricola Facchi. Ma oggi, tutto questo rappresenta solo in parte la nostra attività che ormai va ben oltre.

Sempre tenendo presente le esigenze di diversificazione sul mercato e di innovazione, oggi abbiamo aggiunto ai nostri prodotti due caratteristiche uniche nel panorama lattiero-caseario italiano: la produzione con energia pulita e un contenuto di omega-3 certificato nel prodotto finito. La nostra ha infatti il vanto di essere un'azienda a completo ciclo chiuso, secondo i passaggi che ora andrò a illustrare.

Naturalmente, tutto comincia dai campi, coltivati con la cura e la passione che caratterizzano solo chi, come noi, è ormai giunto alla quarta generazione di agricoltori. Dal terreno ricaviamo quindi la grande maggioranza dei prodotti che vanno a comporre l'alimentazione delle nostre bu-

fale. Gli animali, dal canto loro, producono due cose: il latte, che seguirà la filiera già presentata del caseificio e della trasformazione, e i reflui. L'importanza dei reflui e degli altri prodotti di scarto aziendali risiede nel fatto che da essi si possono ricavare energia elettrica ed energia termica grazie ad un impianto di cogenerazione di biomasse. Questo impianto, fiore all'occhiello della nostra azienda, si basa sulla fermentazione anaerobica operata da alcuni batteri su di un substrato composto dalle deiezioni animali, da scarti di caseificio e da materiale verde organico. Il gas così prodotto alimenta due motori che, a loro volta, producono energia elettrica. Inoltre, le acque calde provenienti dall'impianto di raffreddamento possono essere utilizzate in città per mantenere il teleriscaldamento.

Oggi il nostro è un impianto da 1000 chilowattora ed è potenzialmente in grado di produrre energia elettrica e termica per circa 350 appartamenti.

Anche questo impianto ha dei prodotti di scarto: il digestato, ossia il prodotto che ha già subito la fermentazione e quindi fuoriesce dal digestore per fare spazio al nuovo prodotto in entrata. Una parte di tale prodotto viene distribuita sui terreni aziendali e sostituisce la concimazione chimica, mentre la restante parte costituisce alimentazione per un altro impianto, quello del lombrihumus. Esso ha un funzionamento molto elementare e completamente naturale; infatti, è formato da file di terra all'interno delle quali vengono «allevati» i *red worm*. Questi anellidi, attraverso la loro digestione, hanno la particolarità di arricchire il terreno dal punto di vista organico, rendendo più accessibili e più facilmente disponibili le sostanze nutritive di cui le piante hanno bisogno.

Attraverso questo impianto, l'azienda agricola Facchi produce il lombrihumus, che è un fertilizzante naturale ottimale sia per i privati, sia per le aziende che certificano le loro produzioni come biologiche; si tratta di un *humus* ottenuto grazie a metodi completamente naturali, senza aggiunta alcuna di composti chimici.

In sostanza, quindi, con quest'ultimo passaggio il cerchio si chiude. Il digestato viene utilizzato come concime sui terreni aziendali e il ciclo riprende dall'inizio.

La seconda caratteristica che rende unici i nostri prodotti è la presenza certificata di alti valori di omega-3. Infatti, si aggiungono all'alimentazione delle bufale i semi di lino, i quali contribuiscono ad aumentare i normali valori degli acidi grassi fino ai livelli certificati. Tali valori sono riscontrabili sia nel latte crudo che nelle mozzarelle e nei formaggi e vengono riportati sulle confezioni.

Il consumatore ha risposto con entusiasmo a tale novità, anche se ciò comporta un leggero aumento dei prezzi dei prodotti. Oggi si presta moltissima attenzione a ciò che si mangia: se il prodotto è sano oltre che buono, incontra indubbiamente il consenso della gente. Sono noti, infatti, i benefici degli omega-3: azione antiaggregante piastrinica (effetto anti-trombotico), che ridurrebbe la possibile formazione di coaguli nel sangue; controllo del livello plasmatico dei lipidi, soprattutto dei trigliceridi; con-

trollo della pressione arteriosa, mantenendo fluide le membrane delle cellule e dando elasticità alle pareti arteriose.

Inoltre (per citare una ricerca su questo argomento), ricordo che nel 1999 è stato pubblicato un importante studio iniziato nel 1996 su 11.324 pazienti colpiti da infarto miocardico, il quale ha dimostrato che la somministrazione di un farmaco a base di acidi grassi polinsaturi omega-3 ai pazienti colpiti da infarto riusciva a ridurre considerevolmente la mortalità legata a questa patologia.

In conclusione, la particolarità dell'azienda agricola Facchi è l'innovazione. Per questo ha vinto il premio «Brescianità» nell'anno 2006.

Inoltre, teniamo a sottolineare che in ogni fase del ciclo poniamo grande attenzione all'ambiente: l'impianto di cogenerazione da biomasse è infatti un impianto a fonti rinnovabili. È una tecnologia preziosa, che costituirà il futuro delle aziende agricole in quanto capace di produrre energia da prodotti di scarto come le deiezioni animali, che vengono prodotte ogni giorno e che potrebbero costituire una grande risorsa energetica, specialmente considerando l'elevato numero di allevamenti presenti nel Nord Italia e nella Provincia di Brescia in particolare.

Ringrazio per l'attenzione.

PRESIDENTE. Grazie a lei, signor Facchi, per le preziose notizie che ci ha riferito.

È stato interessante anche il fatto che abbia smentito la storia secondo cui vi sarebbe stata un'importazione della bufala padana del Nord nella zona dei Mazzoni (in questo caso è evidente che io sia di parte!) dove in seguito è nata in realtà la vera bufala, dalla quale si produce la mozzarella.

Di grande interesse è stata anche la descrizione del ciclo completo e continuo che viene effettuato nella vostra azienda. Lei, signor Facchi, in proposito ci ha parlato della produzione di energia elettrica per 350 appartamenti, vorrei quindi sapere quanti capi possiede?

FACCHI. Ho circa mille capi.

PRESIDENTE. La sua, quindi, è una grande azienda.

Mi ha colpito anche quella sorta di non-senso alimentare-dietetico, cioè il tentativo, rispetto ad un formaggio grasso come la mozzarella, di ridurre colesterolo, trigliceridi e antiaggreganti attraverso i polinsaturi, gli acidi grassi e gli omega-3. A mio avviso, però, se si vuole mangiare la mozzarella, la si può mangiare anche con i grassi!

FACCHI. In realtà, la riduzione dei grassi è una conseguenza che deriva dall'alimentazione dell'animale.

PRESIDENTE. Questo discorso vale sempre che risulti vero quello studio, cui lei ha fatto riferimento, preceduto da studi svedesi e giapponesi, sul merluzzo ed il pesce azzurro. Infatti, in questo campo si fanno

ancora solo mere ipotesi. Speriamo quindi che gli omega-3 abbiano realmente questi effetti benefici, non vorrei infatti che vi affaticaste per ridurre il grasso della mozzarella, che peraltro tipizza quel prodotto, per poi avere un risultato non soddisfacente. Torno a ribadire che quella cui lei ha fatto cenno è solo una mera ipotesi formulata a seguito di una serie di studi.

FACCHI. Gli omega-3 ed in particolare i semi di lino fanno comunque bene all'animale.

IEMMA. Li usiamo anche noi perché aumentano la fertilità dell'animale che quindi «cicla» meglio. In pratica aumentano il benessere dell'animale ed è evidente che il benessere degli animali è anche il nostro benessere.

PRESIDENTE. Ho trovato molto interessante anche il dato relativo alla produzione di energia: mille chilowattora sono tanti, visto che attraverso il loro utilizzo si riesce a far fronte ad una richiesta energetica di 350 appartamenti. È un notevole risultato di cui mi complimento con il signor Facchi.

MELETTI. Illustrissimi Presidenti, illustrissimi senatori, ringrazio anzitutto per l'invito rivoltoci.

Sono il sindaco della città di Manerbio che, grazie alla sua posizione strategica, rappresenta il polo centrale ed il riferimento di tutta la Bassa Bresciana. La città è sede di un'ampia gamma di servizi e strutture – grazie alla presenza dell'ospedale, delle sedi INPS e INAIL, delle scuole superiori, delle aziende di credito, dei teatri, del museo, della biblioteca, delle palestre, dei campi da calcio e di altre strutture sportive – oltre ad essere capofila di un sistema bibliotecario.

La città, che ha circa 13.300 abitanti, accoglie quotidianamente migliaia di persone provenienti anche dai paesi confinanti che si avvalgono dei nostri servizi. Il tutto è agevolato anche dalla presenza del casello autostradale, fondamentale per la viabilità del territorio, e della stazione ferroviaria.

Da sempre rilevante centro industriale, artigianale, commerciale e agricolo, la città ha conosciuto il benessere economico fin dal 1908 con il Lanificio Marzotto, polo industriale principale della Bassa Bresciana. Ahimè, da dieci anni il sito produttivo è stato delocalizzato all'estero; questo fatto, però, non ha messo in ginocchio la città di Manerbio, ma solo in grave difficoltà. Infatti, la presenza di una serie di attività produttive leader in alcuni settori, quali quello agro-alimentare, delle lastre fotografiche e della lavorazione dell'alluminio, ha permesso a Manerbio di sopravvivere.

Le attività maggiormente sviluppate sul territorio di Manerbio e che impiegano la maggior parte della popolazione sono quelle commerciali (330 circa), manifatturiere (200 circa), immobiliari, informatiche e di ricerca (200 circa), agricole (130 circa) e relative all'edilizia (70 circa).

Se consideriamo la situazione congiunturale dell'Italia e in particolare della Provincia di Brescia, si può affermare che Manerbio, rispetto anche ai Comuni limitrofi, non presenta le condizioni peggiori; infatti, a tenere alta l'economia della nostra città vi sono aziende – in particolare quelle agroalimentari – che, seppure con grande fatica, stanno resistendo all'attuale difficile congiuntura economica. Ad esempio, la Linea Verde è un'azienda leader in campo ortofrutticolo che dà lavoro a Manerbio a circa 550 persone e, considerati gli altri siti produttivi in Italia e all'estero, a più di mille dipendenti.

Approfitto di questa audizione per sollecitare – se non è già stato fatto – l'approvazione delle proposte di legge nn. 975, d'iniziativa dei deputati Brandolini ed altri, e 2513, d'iniziativa dei deputati Ranieri ed altri, che credo siano in attesa di essere esaminate dal Senato, le cui misure gioverebbero alle aziende agricole ed alimentari.

MONGIELLO (PD). I provvedimenti da lei citati sono in attesa di essere esaminati dalla Camera dei deputati e non dal Senato.

MELETTI. Grazie per la precisazione. Riferirò ai miei concittadini. È un peccato che questi provvedimenti non siano stati ancora varati perché le aziende che operano in questo settore e gli addetti che vi lavorano avrebbero bisogno di un aiuto. Credo peraltro che il settore lattiero-caseario si trovi a dover affrontare lo stesso problema, considerato il rapporto che intercorre tra le aziende, molto parcellizzate, ed il settore distributivo che invece conta poche presenze. È quindi evidente, stanti anche gli attuali prezzi, che gli allevatori e le aziende agricole si trovino in situazioni di gravissima difficoltà.

A Manerbio opera anche un'altra azienda agricola particolarmente innovativa, l'azienda agricola Facchi – di cui è prima intervenuto il titolare – produttrice e distributrice di latte di bufala e suoi derivati.

Tale azienda, a gestione familiare, è da segnalare perché, oltre alla bontà dei propri prodotti, è una delle pochissime aziende che segue interamente il proprio ciclo produttivo: dalla coltivazione della terra che fornisce il foraggio alle bufale, alla loro riproduzione, alla mungitura del latte che poi verrà impiegato nella produzione della mozzarella e di altri derivati, fino al macello dei capi adatti alla produzione di carne di bufala.

Tale azienda è riuscita addirittura a creare un'impresa autosostenibile con l'obiettivo di ridurre gli scarti e le emissioni di CO₂, utilizzando i reflui zootecnici anche per la produzione di energia rinnovabile. Inoltre, alla fine del ciclo c'è la coltivazione dei lombrichi e la creazione di *humus* destinato alla vendita, nel proprio spazio oppure attraverso i canali distributivi.

Sarebbe auspicabile che la grande distribuzione, che puntualmente soffoca con la politica dei prezzi stracciati il settore lattiero-caseario, cambiasse direzione puntando sulla qualità.

È un vero onore per un sindaco ed, in particolare, per me sindaco di Manerbio che come tutti sta cercando di contrastare la crisi economica

della propria città e di soddisfare i notevoli bisogni dei propri cittadini avere sul territorio imprese e imprenditori che sono leader anche a livello internazionale, seppur di nicchia, e che continuano ad investire per lo sviluppo, per i nostri figli e per tutto il Paese e questo perché continuano a credere nel futuro. Occorre però aiutarli anche attraverso specifici provvedimenti legislativi.

PRESIDENTE. Signor Facchi, avete registrato casi di brucellosi?

FACCHI. Da quel che ci risulta, nella nostra zona non vi sono stati casi di brucellosi.

PRESIDENTE. Non avete effettuato le vaccinazioni?

FACCHI. No, perché l'azienda è comunque sottoposta ai controlli ogni due anni.

PRESIDENTE. Dunque, le vostre aziende non sono state toccate da questo problema?

FACCHI. No, sono rimaste indenni. Ovviamente non solo la mia azienda, ma l'intero comparto degli allevatori sparsi su tutto il territorio lombardo.

D'AMORE. Signor Presidente, illustri senatori, in qualità di responsabile del settore emergenze agro-zootecniche-alimentari della ASL di Caserta, desidero rivolgere un sentito ringraziamento alle Commissioni ed a tutti coloro che sono intervenuti, a nome delle diverse organizzazioni ed associazioni di categoria, per i loro contributi.

In tutti questi mesi come ASL ci siamo impegnati in un lavoro di raccordo, adoperandoci affinché la prevenzione, oltre che sul campo, potesse essere adottata anche in termini di progettualità futura.

Come avete avuto modo di ascoltare dagli interventi dei rappresentanti di Confartigianato, CLAAI, Casartigiani e CNA a cui hanno aderito le altre strutture, le associazioni, il mondo del lavoro, la stessa Provincia e l'università, abbiamo un obiettivo primario, grande ed ambizioso che vi chiediamo di sostenere: quello di far decollare una realtà territoriale mettendola in sicurezza a 360 gradi, evitando così turbative in termini di salute, da un lato, e di mercato, dall'altro, che possano ripercuotersi sull'immagine del territorio e sull'occupazione.

Come abbiamo ascoltato da chi alleva bufale nel Nord Italia, anche in tale contesto questo settore rappresenta una realtà formidabile che si realizza in alternativa al tradizionale allevamento di vacche frisone da latte che, purtroppo, negli ultimi anni hanno dovuto aumentare tantissimo la loro produttività, tant'è vero che escono dalla lattazione dopo circa due o tre anni e questo perché gli allevatori, «drogati» dal sistema del prezzo

al ribasso del prodotto, hanno dovuto spingere sulla produzione, alterando così lo stato di salute dei loro allevamenti.

Questo è esattamente quello che non vogliamo. Il nostro obiettivo è infatti fare in modo che sui territori della Provincia di Terra di Lavoro della Regione Campania si realizzi un sistema formato da istituzioni, università e imprese per replicare l'avventura che sta vivendo da solo l'allevatore illuminato che ci ha prima descritto la propria attività e che nel proprio lavoro ha trasferito quattro generazioni di esperienza ed una cultura ben assistita sui territori. Ciò è stato possibile perché in tal caso l'università è entrata nel sistema del mondo delle imprese; basti ricordare che l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (AESA) ha sede a Parma e questo non è un caso.

La tradizione agroalimentare italiana è straordinaria ed il sistema delle ASL, che chiaramente obbedisce a direttive comunitarie, a norme ministeriali, dello Stato e regionali, invece che fare prevenzione si ritrova molto spesso a fare repressione. Il risultato è che invece di accompagnare il lavoro delle imprese insieme alle università ci si ritrova a fare in modo che queste chiudano, come avete ascoltato dagli interventi dei rappresentanti del mondo agricolo.

È necessario allora – e credo che si tratti di una richiesta condivisa – recuperare questa opportunità e far sì che la nostra diventi una rete, come è giusto che sia, affinché anche in Provincia di Caserta, in Campania, i controlli possano essere effettuati ogni due anni, atteso che per la brucellosi attualmente noi li effettuiamo ogni 15 giorni. Aggiungo che anche le aziende indenni o ufficialmente indenni sono tenute a sottoporsi ai controlli ogni sei mesi.

Mi preme sottolineare che ci troviamo in questa situazione nonostante non sia mai stata riscontrata la presenza di brucella in esseri umani. Ciò va precisato, così come va sottolineato che in circa cinque anni di controlli, 4.000 campionamenti – di cui 800 effettuati recentemente – condotti sulle mozzarelle di bufala o su altri derivati del latte i risultati ottenuti sono stati tutti negativi.

Quindi probabilmente, in questa situazione c'è qualcosa che non funziona.

PRESIDENTE. Spero, dottor D'Amore, che l'auspicio che lei ha espresso si traduca al più presto in realtà. Del resto, questa indagine conoscitiva è tesa proprio ad ottenere uno spaccato realistico della situazione attraverso i dati che ci avete fornito, che sono stati abbondanti ed illuminanti. Naturalmente, giunti a questo punto, le audizioni svolte andranno analizzate allo scopo di redigere un documento finale che offra una fotografia esatta dello stato dell'arte, con particolare riferimento alla zona campana su cui insiste più propriamente la filiera bufalina.

Spero che gli esempi che sono stati riportati, tra cui quello relativo alla città di Manerbio, ovvero l'azienda Facchi, possano rappresentare un punto di riferimento, visto che i risultati che sono stati esposti in questa occasione sono assolutamente lusinghieri.

Mi auguro, altresì, che anche con riguardo alla brucellosi i passi compiuti possano rappresentare l'inizio di un cammino virtuoso a favore sia degli allevatori, che dei consumatori e, soprattutto, del comparto lavorativo che, come è stato evidenziato dal dottor Ambrosca, è sostanzialmente il settore trainante, quello che una volta definivamo «l'oro bianco» che oggi non so se sia diventato argento o addirittura acqua fresca a seguito dei periodi di crisi che abbiamo vissuto.

Vi ringrazio per il contributo che avete offerto ai nostri lavori. Devo esprimere un ringraziamento particolare a colui che può definirsi l'animatore e l'organizzatore di questi incontri – almeno per quanto riguarda il territorio casertano – il dottor D'Amore, che si è in tal senso molto adoperato, anche in virtù della sua esperienza professionale e dell'attività specifica che svolge nel settore in questo particolare momento di crisi.

Nel congedarvi, permettetemi di esprimere l'auspicio di risentirci al più presto per commentare insieme lo schema di documento conclusivo che predisporremo e per indicare prospettive e soluzione più efficaci e produttive a favore dell'intero settore.

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

I lavori terminano alle ore 16,25.

