



15 anni fa la legge sulla tracciabilità del latte di Bufala fu conquistata dalle mobilitazioni degli allevatori. Ora va rafforzata e adeguata per garantire i cittadini, gli allevatori e i caseifici.

LE PROPOSTE DEGLI ALLEVATORI SULLA TRACCIABILITÀ DELLA FILIERA BUFALINA, PER LA SUA TRASPARENZA A BASE DELLA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI

Nel quadro delle iniziative che da tempo il Movimento degli Allevatori Campani ha assunto in Difesa dell'allevamento bufalino e dell'intera filiera di produzione, distribuzione e consumo della Mozzarella di Bufala, la sezione regionale Campania della Rete per Salvare l'Allevamento e il Cibo di Territorio sta denunciando da mesi il crollo del prezzo del latte alla stalla.

Dopo aver tenuto nei mesi scorsi innumerevoli incontri nelle diverse aree coinvolte dalla produzione della Mozzarella DOP, ci appare evidente come le ragioni di questo crollo del prezzo alla stalla, che determina una ulteriore pericolosissima crisi per aziende già colpite negli anni scorsi dal fallimento delle scelte regionali e nazionali in materia di gestione delle epizootie come la BRC e la TBC, si accompagnano, parallelamente, al venire avanti di pericolosi processi speculativi sul mercato favoriti dall'indebolimento delle iniziative che avrebbe dovuto garantire il Consorzio di Tutela e da evidenti lacune nelle norme e nella loro applicazione sulla tracciabilità e l'etichettatura dei prodotti della filiera.

Ne conseguono rischi crescenti sia per la parte produttiva, in particolare, delle piccole e medie imprese allevatrici e i caseifici di territorio e artigianali sempre più esposti a pratiche di concorrenza sleale che indeboliscono il loro ruolo sul mercato, sia per i cittadini sempre più indotti, da una parte, a non riconoscere il prodotto DOP o comunque prodotto con latte di Bufala e di territorio come un elemento di garanzia di sicurezza e qualità e, dall'altra, a orientarsi verso prodotti dalla tracciabilità e riconoscibilità opaca.

Sul piano della filiera occorrono interventi di riordino che tengano conto delle trasformazioni in atto negli anni che sta conoscendo profonde trasformazioni (come, per esempio, quello dell'irrompere nel mercato di nuovi attori commerciali e industriali anche internazionali che, grazie al potere finanziario con il quale nessun attore locale per quanto importante sia, è in condizione di competere, stanno mettendo mano sul controllo delle filiere imponendo prezzi spesso insostenibili per i trasformatori ed i produttori storici). Interventi che devono puntare alla qualificazione ed alla valorizzazione delle caratteristiche non massificabili ed uniche di un prodotto che fa della diversificazione, della trasformazione artigianale e dell'allevamento di territorio il suo punto di forza.

Sul piano della tracciabilità e della etichettatura / riconoscibilità delle produzioni occorre intervenire urgentemente con l'adeguamento delle norme al mutato scenario tecnologico ed alle trasformazioni intervenute negli anni per assicurare un duplice obiettivo: quello di garantire il valore del latte di territorio e dei prodotti realizzati con il latte di bufala (sia DOP che non DOP) esposto a molti illeciti e manipolazioni e quello di garantire ai cittadini che comprano i prodotti la trasparenza e la consapevolezza indispensabili.

Ricordiamo che le norme sulla tracciabilità del latte di Bufala, in particolare, sono state conquistate, ancora una volta dalle istanze degli allevatori e furono assunte nella versione che oggi conosciamo dopo il 2014 grazie alle loro mobilitazioni, segno della consapevolezza che una filiera trasparente è garanzia della loro funzione di impresa oltre che degli interessi collettivi.

Dieci anni dopo quelle norme vanno adeguate alle modificazioni tecnologiche intervenute nei cicli produttivi che introducono nuovi problemi insieme a nuove opportunità ed alla evidenza che alcune soluzioni allora introdotte, non hanno funzionato e vanno corrette.

IL movimento degli allevatori bufalini, presenta le proposte per adeguare le norme della tracciabilità rafforzandone l'impianto e assumendo il primo degli obiettivi che si è dato: quello di difendere una straordinaria produzione di territorio in modo che rimanga espressione del lavoro degli allevatori e dei trasformatori oltre che di animali unici e straordinari e della cultura di un popolo, quello campano, cui è indissolubilmente legata.

QUESTE LE PRINCIPALI PROPOSTE SU CUI RAFFORZARE E INTEGRARE LE NORME SULLA TRACCIABILITÀ NELLA FILIERA DEL LATTE BUFALINO E DEI SUOI PRODOTTI

1) Uno degli elementi critici del sistema adottato sta nel doppio sistema di tracciabilità in atto: da una parte la tracciabilità dei prodotti DOP affidata (inspiegabilmente) ad un soggetto privato e dall'altra la tracciabilità dei prodotti NON DOP affidata al pubblico. Questo ha prodotto gravi distorsioni nella trasparenza della filiera essendo i sistemi non comunicanti ed avendo pratiche applicative (irragionevolmente diverse). Ha, anche, depotenziato la capacità dei servizi di controllo di poter accertare in tempo reale di poter stabilire con certezza la natura di lotti di latte in tempi utili a poter intervenire.

Il sistema della tracciabilità per il latte di bufala e la sua filiera (DOP e non DOP) deve essere unico e deve garantire un sistema di tracciabilità che certifichi i quantitativi di latte ritirati, lavorati freschi, congelati e successivamente scongelati.

Deve essere affidato al pubblico anche per evitare i rischi derivanti dal fatto che, essendo il soggetto di impresa privato cui è affidato il controllo pagato dalle imprese che deve controllare, non sia certa la linea di confine degli interessi in campo.

Lo Stato deve garantire il principio per cui il controllore non può essere il controllato e il pubblico gli elementi, le competenze e gli strumenti per operare.

2) Una delle aree di opacità nella tracciabilità del latte che dalla stalla viene portato alla lavorazione sta nella impossibilità di avere certezza in tempo reale di cosa si trasporta. Al momento il sistema consente di poter registrare i lotti trasportati anche diversi giorni dopo. In caso di controllo durante il trasporto non sarà possibile accertare al momento l'attribuibilità del prodotto e la sua identificazione non essendo intervenuta la registrazione che, al contrario, potrà essere realizzata molti giorni dopo grazie a "carte e pezze giustificative" quando, ormai, non avrà avuto alcun senso ai fini dell'accertamento.

Il sistema di tracciamento deve essere giornaliero e i dati vanno inseriti a sistema in tempo reale dal soggetto che lo ritira (o dall'allevatore che lo consegna al caseificio) che deve avere l'obbligo di caricare i dati essenziali sulla riconoscibilità e la tracciabilità univoca del lotto prima dell'uscita dallo stabilimento produttivo in modo da dare possibilità agli organi di controllo di verificare in tempo reale la natura del trasporto

Il dato inserito (su bolla di accompagnamento numerata e su sistema remoto tramite app) non può essere modificabile nelle quantità di consegna e per l'attribuzione del codice certo di tracciabilità deve essere confermato successivamente dal produttore e integrato con i dettagli della mungitura e del numero di animali munti nel periodo di tempo indicato sulla piattaforma e attribuito nelle giornate di mungitura (per esempio se il latte viene ritirato un giorno sì e uno no, l'allevatore in fase di conferma dividerà la produzione giornaliera). In questo modo si potrà rilevare la media produttiva nel rapporto capo/giorno rilevando picchi e anomalie che potrebbero indicare possibili truffe.

3) La Piattaforma Unica dei controlli sul latte di bufala e sui prodotti di filiera (sia DOP che non DOP) deve garantire la possibilità di incrociare le Banche Dati in cui sono caricati ed archiviati dati utili. Nel tempo dei servizi digitali e delle banche dati occorre integrare i sistemi, renderli compatibili fra di loro indicizzando le variabili in maniera che garantiscano l'incrocio dei dati come, per esempio quelli della Piattaforma Unica dei Controlli sulla filiera del latte di Bufala e quelli della BDN

Periodicamente (su base trimestrale) vanno riscontrati con la BDN i dati relativi agli animali partoriti e in mungitura anche per monitorare la veridicità delle medie produttive: le medie del latte registrato in entrata negli stabilimenti di lavorazione

deve obbligatoriamente avere un riscontro nelle medie produttive del latte alla stalla (il dato è verificabile con una semplice verifica di congruità con i numeri in BDN

4) La congruità della tracciabilità deve essere verificata lungo tutta la filiera e nei diversi snodi in cui si concentrano i processi produttivi. Così, come la tracciabilità del latte alla stalla e dalla stalla allo stabilimento di trasformazione viene rafforzata dalle nostre proposte, nei caseifici va fatto altrettanto

Nei caseifici i diversi processi di lavorazione vanno identificati e rilevati in modo che ci sia corrispondenza tra le rese dichiarate di produzione e le rese del latte analizzato tenendo conto ovviamente delle variabili e delle tolleranze dei diversi cicli produttivi

5) La tracciabilità della filiera bufalina deve essere messa a disposizione pubblicamente di coloro che sono interessati a verificarne i dati

La piattaforma (almeno nelle sue parti fondamentali) deve essere accessibile al pubblico anche solo a scopo di informazione e di trasparenza della filiera

6) Questo sforzo e impegno per la tracciabilità del latte dei prodotti DOP e, comunque, dei prodotti realizzati solo con latte di Bufala per quanto NON DOP va inteso come un processo importante (e costoso) che viene messo in campo sia per aumentare la competitività delle imprese, che per rafforzare la riconoscibilità e la qualificazione dei prodotti, sia a tutela dei cittadini/fruitori. Per questo va proposto ai consumatori un elemento di riconoscibilità dei prodotti garantiti da questi elementi di garanzia

Proponiamo, per l'Area Geografica delimitata dall'Areale della Mozzarella di Bufala Campana DOP la realizzazione di un bollino di garanzia sanitaria per i prodotti in cui venga garantita la Tracciabilità al 100 x 100.

Il bollino sanitario e marchio di garanzia della tracciabilità va apposto nella etichettatura in maniera ben visibile nella parte frontespizio in modo che tali prodotti vengano riconosciuti come prodotti ottenuti da lavorazione solo ed esclusivamente latte di bufala appartenente all'areale della DOP e 100 su 100 tracciato. Devono essere esclusi tutti i prodotti dove esistono altre forme di latte non tracciato e il caseificio non ricade nell'area Geografica della DOP.

Il bollino può essere rilasciato anche a prodotti da latte bufalino congelato e derivati e prodotti non DOP purché il caseificio ricada nell'areale della DOP anche se non soggetto al disciplinare e il prodotto sia ottenuto da solo latte appartenente al controllo tracciabilità incrociatosono esclusi qualsiasi prodotto che abbia anche una minima parte di latte bufalino o altre tipologie di latte prodotto fuori dall'areale DOP

7) La tracciabilità e il Bollino di Garanzia di Tracciabilità Sanitaria Incrociata oltre che uno strumento che garantisce la trasparenza della filiera devono essere proposte e percepite dal cittadino come un valore a tutela della salute e una barriera fondamentale contro le truffe

il Bollino di Garanzia di Tracciabilità Sanitaria Incrociata deve rilevare e comprendere valori sanitari quali quelli di resa della carica batterica, delle cellule somatiche e da altri controlli sanitari acquisiti dai controlli ufficiali dell'ASL

ALTRI OBIETTIVI PER LA TRASPARENZA DEI PROCESSI PRODUTTIVI

A) Occorre garantire assolutamente la separazione dei processi produttivi della mozzarella di bufala e degli altri prodotti garantiti dal marchio dop da quelli non dop in modo che siano prevenute e ostacolate pratiche illegali e sia facilitato il compito dei controllori.

La normativa attuale stabilisce che la produzione di prodotti realizzati anche o esclusivamente con latte differente da quello degli allevamenti inseriti nel sistema di controllo della DOP "Mozzarella di Bufala Campana" deve essere effettuata in uno spazio differente. Tale separazione deve essere dimostrata dalla presentazione ed invio agli uffici della planimetria descrittiva dello stabilimento....."

Va superato il criterio degli "spazi differenti" e l'approccio che sostanzialmente verifica ex post in modo burocratico "le carte e le planimetrie". Va sancito che

Il Coordinamento Allevatori sulla tracciabilità e altre misure per la trasparenza dei prodotti dalla filiera bufalina

negli stabilimenti di trasformazione che producono prodotti a marchio D.O.P. non passa esserci in nessuna delle sue aree ne materie prime ne latte di natura diversa da quello possibile secondo il disciplinare della D.O.P.

Ai caseifici che producono secondo il disciplinare D.O.P. va consentito congelare il latte in eccedenza o non lavorato entro le 72 ore e utilizzarlo per produzioni non D.O.P.. Questo vale per la produzione e non pregiudica che i caseifici che hanno la vendita possano vendere prodotti anche non dop e/o altre tipologie commerciali pur se prodotti in altri stabilimenti, dunque, senza il marchio DOP

B) L'etichettatura, ovvero il modo con cui si comunicano al fruitore le caratteristiche del prodotto deve essere improntata alla chiarezza ed alla trasparenza, per non indurre i consumatori negli equivoci ingenerati da etichette confuse e poco chiare

Non è possibile che si possa risolvere l'etichetta con vaghe formule che approssimativamente dichiarano che dentro il prodotto ci sia anche latte di bufala. Va dichiarata in etichetta l'origine di tutti i latti utilizzati (come del resto prevede lo spirito della normativa in vigore) ; non è nemmeno accettabile che sulle confezioni di mozzarella mista si possa usare immagini e loghi richiamanti le immagini della bufala quando, per realizzare i prodotti siano stati usati latti diversi, al contrario occorre definire standard per la comunicazione grafica che chiariscono che quei prodotti sono, in realtà, realizzati con latti diversi in modo che il consumatore sia pienamente consapevole di cosa sta comprando.

Va ulteriormente definita la procedura per l'etichettatura dei prodotti con latte di bufala in modo che sia trasparente la quantità in percentuale e le tipologie dei diversi tipi di latte utilizzati. Vanno specificati ulteriormente gli standard grafici sulle confezioni per prodotti in cui il latte di bufala è solo una componente

C) La normativa attuale stabilisce che la produzione di prodotti realizzati anche o esclusivamente con latte differente da quello degli allevamenti inseriti nel sistema di controllo della DOP "Mozzarella di Bufala Campana" deve essere effettuata in uno spazio differente. Gli impianti e le apparecchiature che non entrano in contatto con il latte e/o con i prodotti da esso ottenuti possono essere utilizzati a servizio di linee di lavorazione situate in spazi differenti. Tale separazione deve essere dimostrata dalla presentazione ed invio agli uffici della planimetria descrittiva dello stabilimento....."

Va superato il criterio degli "spazi differenti" e l'approccio che sostanzialmente verifica ex post in modo burocratico "le carte e le planimetrie". Va sancito che negli stabilimenti di trasformazione che producono prodotti a marchio D.O.P. non passa esserci in nessuna delle sue aree ne materie prime ne latte di natura diversa da quello possibile secondo il disciplinare della D.O.P.

D) Avanzano sempre più insistentemente le voci che chiedono "l'allargamento" dell'Area DOP preparando il terreno all'esito più utile alla massificazione, industrializzazione e dequalificazione del prodotto: quello di trasformare la DOP di Mozzarella di Bufala Campana in una DOP nazionale senza vincoli territoriali

- **No alla modifica del disciplinare DOP; al contrario occorre attuarlo con rigore**
- **No ai fusori, No alle estensioni della Shelf Life, No al FROZEN in qualsiasi forma**
- **Si metta in campo una linea certificata di produzione solo artigianale (ovvero della mozzarella di Bufala non industriale) con interventi di sostegno per la filiera artigianale**
- **Si metta in campo una azione forte di informazione ed educazione fra i fruitori**

Casal di Principe, 12.2.25

a nome del Coordinamento Unitario degli Allevatori
Gianni Fabbris – portavoce

