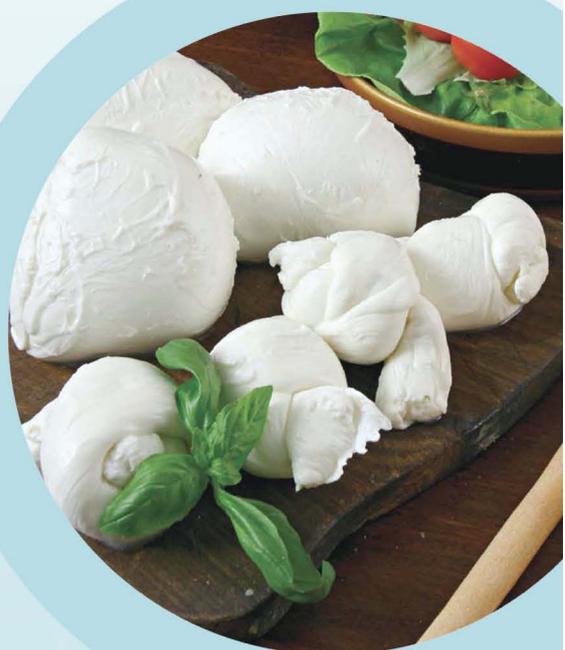




Camera di Commercio
Salerno

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Studio di Mercato



Con il supporto tecnico-scientifico di



Borsa Merci
Telematica Italiana

CONSORZIO DELLE
CAMERE DI COMMERCIO

Edizione Salerno 2010

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Studio di Mercato

Il presente studio sul mercato della Mozzarella di Bufala Campana DOP è stato realizzato da Borsa Merci Telematica Italiana S.C.p.A. su commissione di Unioncamere Campania e in collaborazione e con il supporto dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Salerno. Lo studio muove da un precedente lavoro realizzato da Borsa Merci Telematica Italiana finalizzato a verificare la possibile apertura del mercato telematico della Mozzarella di Bufala Campana DOP.

Unioncamere Campania

Presidente: Augusto Strianese
Direttore: Santo Vittorio Romano
Referente BMTI: Marzio Piscitello

Camera di Commercio di Salerno

Presidente: Augusto Strianese
Segretario Generale: Raffaele De Sio
Referente BMTI: Marisa Pareres

Borsa Merci Telematica Italiana S.C.p.A.

Presidente: Francesco Bettoni
Direttore: Annibale Feroldi

Gruppo di lavoro BMTI

Gianluca Pesolillo (responsabile studio), Giampaolo Nardoni, Carla Bologna, Ilaria Romano, Maria Carmela Somma, Antonio Regano. Ricercatore esterno: Roberto Ruggeri

Sommario

Premessa	5
Introduzione	7
1. Struttura e dinamiche del comparto	9
1.1. I formaggi DOP in Italia	10
1.2 Il comparto “Mozzarella”	16
1.3 La Mozzarella di Bufala Campana DOP	17
1.3.1 Il volume produttivo	17
1.3.2 Import ed Export.....	19
1.3.3 I consumi.....	23
1.3.4 I prezzi.....	25
1.4 Crisi diossina.....	27
2. Analisi e considerazioni sulla filiera	31
2.1 Lo sviluppo del concetto di filiera e il suo rapporto con le produzioni di qualità.....	32
2.2 La filiera della Mozzarella di Bufala Campana DOP	34
2.3 L’allevamento.....	36
2.3.1 L’alimentazione.....	39
2.4 I caseifici.....	41
2.5 I canali di vendita	42
2.5.1 La Mozzarella di Bufala Campana DOP tra grande distribuzione e commercializzazione diretta..	44
2.6 La filiera bufalina in provincia di Salerno e l’indagine con gli operatori.....	46
3. Il consorzio per la tutela del formaggio mozzarella di bufala campana dop e gli aspetti legislativi	51
3.1 Il consorzio	52
3.2 Normative di settore.....	56
3.3 Il disciplinare di produzione	59
3.4 Il processo produttivo	61
4. L’applicabilità della borsa merci telematica italiana al mercato della mozzarella di bufala campana DOP	69
4.1 La Borsa Merci Telematica Italiana	70
4.2 I servizi di Borsa Merci Telematica Italiana.....	73

4.3 Applicabilità delle negoziazioni telematiche di Mozzarella di Bufala Campana DOP sulla Borsa Merci Telematica Italiana.....	77
Conclusioni	81
Allegato	83
Bibliografia	87
Sitografia	89

Premessa

Il comparto dei formaggi riveste un ruolo significativo nel portafoglio delle produzioni certificate. L'Italia (38 formaggi certificati) è infatti la seconda nazione europea dopo la Francia (45 formaggi certificati) per numero di prodotti DOP, IGP e STG registrati.

Tra questi la Mozzarella di Bufala Campana DOP è al quarto posto in termini di produzione annuale e fatturato al consumo, dopo Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Gorgonzola; è invece quinta in termini di valore del prodotto esportato dopo anche il Pecorino Romano.

Per la valorizzazione del comparto è opportuno perseguire ogni strada che consenta l'ampliamento dei canali di commercializzazione della Mozzarella di Bufala Campana DOP sia in Italia che verso l'estero, che riteniamo abbia ancora ampi margini di miglioramento dopo la ripresa dei consumi successiva al superamento dello scandalo "diossina".

La provincia di Salerno è significativamente presente nel comparto con oltre un terzo della produzione nazionale, seconda in Campania alla sola provincia di Caserta anche in termini di numero dei caseifici certificati.

In tale contesto la Camera di Commercio di Salerno, nell'ambito del Progetto dell'Unioncamere Campania, ha collaborato con BMTI S.c.p.A. alla realizzazione di questa versione aggiornata dello studio di mercato della Mozzarella di Bufala Campana DOP, avente come obiettivo non solo la caratterizzazione del comparto in termini statistico-economici che normativi ma anche la conoscenza della realtà produttiva provinciale e l'analisi delle opportunità che, sia in termini di ampliamento del mercato che di trasparenza dei prezzi, gli operatori salernitani possono ottenere dalla eventuale commercializzazione della Mozzarella di Bufala Campano DOP attraverso la Borsa Merci telematica Italiana.

L'auspicio, dunque, è che questo studio possa costituire un passo importante verso l'attivazione del mercato telematico della Mozzarella di Bufala Campana DOP, anche nell'interesse degli operatori locali.

Augusto Strianese

Presidente Camera di Commercio di Salerno

Introduzione

Se elemento caratterizzante di un distretto industriale è la traduzione sul piano della produzione industriale di un “saper fare”, di una cultura locale radicata in un determinato ambito territoriale, per le produzioni agricole i prodotti “tipici” sono quelli che maggiormente incarnano questo percorso, in quanto vengono spesso considerati dai consumatori italiani come prodotti di qualità, dei quali si apprezzano in modo particolare le componenti legate alla tradizione, alla cultura e perfino talvolta alla storia locale.

Tale sensibilità e disponibilità dei consumatori verso prodotti identificati come prodotti di qualità, ha aperto un notevole spazio alle produzioni tipiche di prodotti alimentari. L’incremento delle vendite di tali prodotti, di cui la Mozzarella di Bufala Campana DOP (MBC DOP) è un valido esempio, apre la strada alla possibilità di un rilancio dei territori da cui provengono le produzioni agricole che forniscono le materie prime alla trasformazione.

Condizione affinché ciò avvenga è che siano sempre garantiti gli standard qualitativi, risolti i problemi organizzativi relativi alle forme di distribuzione e adottate moderne strategie di commercializzazione.

Questo studio offre un contributo di analisi proprio su questi aspetti chiave del comparto agro-industriale che produce mozzarella di bufala DOP: un settore che racchiude circa 2.000 aziende e dà lavoro a 20.000 persone.

Lo studio analizzerà innanzitutto la struttura e le dinamiche del comparto, illustrando i dati più recenti sul mercato dei formaggi di qualità e in particolare di quello della MBC DOP: i volumi produttivi, i fatturati, l’import-export, i consumi, i prezzi e altri aspetti che interessano questo particolare settore.

Successivamente verrà descritta la filiera della Mozzarella di Bufala Campana DOP, analizzando le varie figure professionali che si susseguono dall’allevamento delle bufale fino ai canali di vendita del prodotto finito, evidenziandone sia i punti di forza e che di debolezza.

In questa parte verrà anche sviluppato un “focus” sulla realtà salernitana così come è emersa dalla ricerca bibliografica e dalla rassegna stampa più recente e, soprattutto, dalle interviste telefoniche degli operatori del settore che svolgono la loro attività in questo territorio.

Nel terzo capitolo verranno presentati la storia, l’organizzazione e i compiti del Consorzio di tutela del formaggio MBC DOP, nonché gli aspetti legislativi che regolamentano il settore e il processo produttivo di questo particolare formaggio fresco.

Infine, nel quarto capitolo, saranno descritti la Borsa Merci Telematica Italiana (BMTI), il suo ruolo nella commercializzazione dei prodotti agroalimentari e le opportunità che gli operatori del settore possono avere utilizzando questo strumento.

In questa parte, inoltre, verrà discussa la possibilità di applicare la piattaforma telematica nella commercializzazione della MBC DOP.

1. Struttura e dinamiche del comparto

1.1. I formaggi DOP in Italia

Il comparto dei formaggi riveste un ruolo preminente nel portafoglio delle produzioni registrate, dovuto sia all'antica tradizione di cui è testimone e propugnatore, che ai valori economici che è in grado oggi di esprimere, tanto in termini di fatturato e di export, quanto di occupazione e imprenditorialità.

A livello nazionale, dopo il comparto degli ortofrutticoli e cereali, che ha fatto registrare un aumento numerico considerevole nel 2006, quello dei formaggi risulta il più importante nell'ambito delle produzioni di qualità (tabella 1.1.1). Il volume produttivo di tale comparto rappresenta, infatti, circa un quarto della produzione totale dei prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita), e ammonta a poco meno di 460.000 tonnellate (tabella 1.1.2).

Tabella 1.1.1: Ripartizione percentuale della produzione italiana certificata dal 2005 al 2008.

Produzione DOP, IGP e STG	2005	2006	2007	2008
Formaggi	52,5%	26,4%	30,6%	25,1%
Oli e grassi	0,9%	0,6%	0,4%	0,5%
Ortofrutticoli e cereali	22,3%	61,0%	57,5%	62,7%
Prodotti a base di carne	23,6%	11,7%	11,1%	11,3%
Altro	0,6%	0,4%	0,4%	0,4%
Totale DOP, IGP e STG	100%	100%	100%	100%

Fonte: Qualivita

Tabella 1.1.2: Produzione (t) annuale dei prodotti DOP, IGP e STG italiani dal 2005 al 2008.

Prodotti DOP, IGP e STG	2005	2006	2007	2008
Formaggi	444.802	448.754	551.807	459.854
Oli e grassi	7.563	9.467	6.639	8.872
Ortofrutticoli e cereali	189.262	1.034.863	1.036.890	1.148.318
Prodotti a base di carne	200.408	197.998	200.796	206.684
Altro	5.494	6.084	7.051	7.698
Totale DOP, IGP e STG	847.529	1.697.166	1.803.183	1.831.426

Fonte: Qualivita

Se si osserva il fatturato relativo alle produzioni di qualità, le gerarchie fra le varie produzioni registrate cambiano. Questa seconda chiave interpretativa, infatti, rovescia letteralmente le posizioni, facendo emergere l'importanza dei formaggi e delle carni lavorate a discapito dell'ortofrutta (tabella 1.1.3).

Tabella 1.1.3: Fatturato alla produzione (.000 €) dei prodotti italiani certificati e ripartizione percentuale dal 2005 al 2008.

Prodotti DOP, IGP e STG	2005		2006		2007		2008	
Formaggi	2.657.047	58,3%	2.652.673	54,5%	3.034.855	57,7%	2.959.428	56,1%
Oli e grassi	68.183	1,5%	77.881	1,6%	57.729	1,1%	74.786	1,4%
Ortofrutticoli e cereali	169.443	3,7%	359.213	7,4%	371.918	7,1%	372.661	7,1%
Prodotti a base di carne	1.626.075	35,7%	1.737.616	35,7%	1.748.326	33,2%	1.820.694	34,5%
Altro	35.825	0,8%	40.380	0,8%	46.981	0,9%	49.762	0,9%
Totale DOP, IGP e STG	4.556.573	100%	4.867.763	100%	5.259.809	100%	5.277.331	100%

Fonte: Qualivita

Il settore dei formaggi ha raggiunto, nel 2008, un fatturato alla produzione di quasi 3 miliardi di euro (tabella 1.1.3) e al consumo di oltre 5 miliardi di euro (tabella 1.1.4). Più del 50% del fatturato totale dei prodotti certificati in Italia è attribuibile al comparto dei formaggi (tabelle 1.1.3 e 1.1.4).

Tabella 1.1.4: Fatturato al consumo (.000 €) della produzione nazionale certificata e sua ripartizione percentuale dal 2005 al 2008.

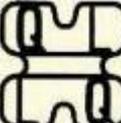
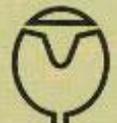
Prodotti DOP, IGP e STG	2005		2006		2007		2008	
Formaggi	4.997.619	59,0%	4.847.268	54,2%	5.001.829	52,8%	5.223.388	53,2%
Oli e grassi	89.318	1,1%	101.078	1,1%	76.623	0,8%	104.383	1,1%
Ortofrutticoli e cereali	294.591	3,5%	608.099	6,8%	913.456	9,6%	899.663	9,2%
Prodotti a base di carne	3.056.187	36,1%	3.350.720	37,4%	3.434.540	36,3%	3.529.868	36,0%
Altro	36.000	0,4%	41.000	0,5%	47.000	0,5%	57.000	0,6%
Totale DOP, IGP e STG	8.473.715	100%	8.948.165	100%	9.473.448	100%	9.814.302	100%

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Qualivita

Sul territorio nazionale le produzioni di formaggio certificate sono 38¹ (tabella 1.1.5) e l'Italia risulta essere, per questo comparto, la seconda nazione europea dopo la Francia (45 formaggi certificati) per numero di prodotti DOP, IGP e STG registrati (Qualivita, 2009).

¹ Il dato è aggiornato al 20 luglio 2010

Tabella 1.1.5: Formaggi italiani certificati e alcuni loro marchi.

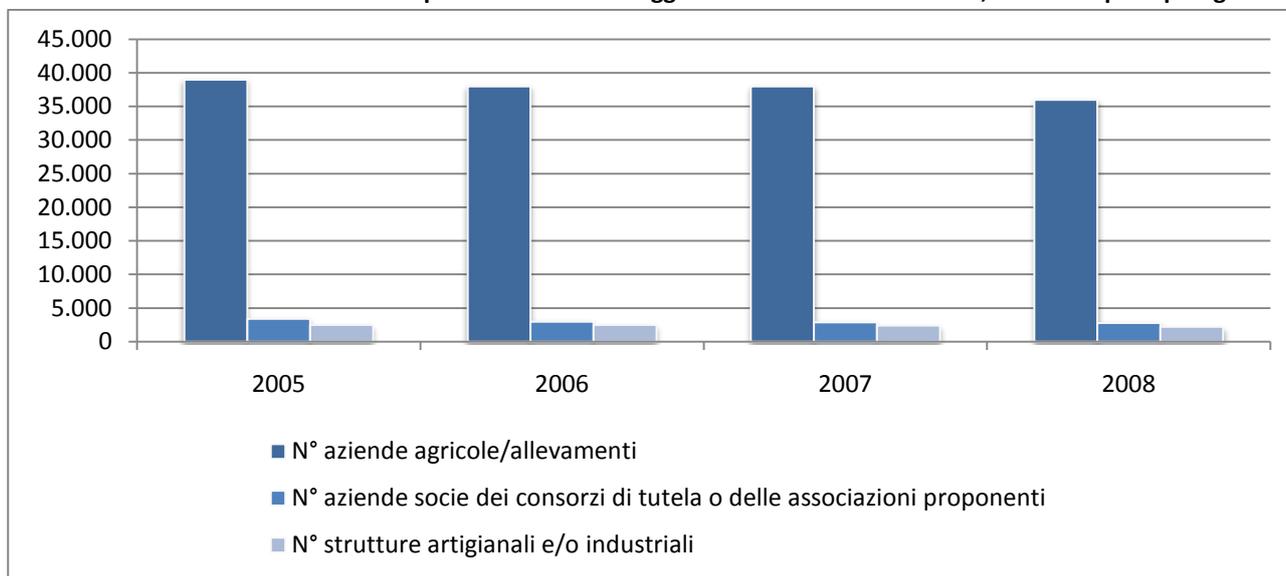
Formaggio	Marchio	Formaggio	Marchio	Formaggio	Marchio	Formaggio	Marchio
Asiago		Formaggio di Fossa di S.		Pecorino di Filiano		Ricotta Romana	
Bitto		Formai de Mut dell'Alta V.B.		Pecorino Romano		Robiola di Roccaverano	
Bra		Gorgonzola		Pecorino Sardo		Spessa delle Giudicarie	
Caciocavallo Silano		Grana Padano		Pecorino Siciliano		Stelvio o Stilfser	
Canestrato Pugliese		Montasio		Pecorino Toscano		Taleggio	
Casatella Trevigiana		Monte Veronese		Provolone Valpadana		Toma Piemontese	
Casciotta d'Urbino		Mozzarella STG		Quartiolo Lombardo		Valle d'Aosta Fromadzo	
Castelmagno		Mozzarella di Bufala C.		Ragusano		Valtellina Casera	
Fiore Sardo		Murazzano		Raschera			
Fontina		Parmigiano Reggiano		Ricotta di Bufala C.			

Fonte: www.formaggio.it

Gli anni a noi più vicini hanno purtroppo fatto registrare alcuni momenti di crisi, soprattutto a danno delle due grandi produzioni, quelle di Grana Padano DOP e di Parmigiano Reggiano DOP. Fra le molte criticità emerse, due in particolare sembrano aver giocato un ruolo particolare: l'eccessiva frammentazione

dell'offerta, che inibisce l'adozione di comportamenti di business adeguati ai tempi nuovi della neoglobalizzazione, e la distorsione competitiva indotta dai comportamenti di acquisto e "selling out" della grande distribuzione organizzata (Qualivita, 2009). Il combinato disporsi dei due elementi di cui sopra ha determinato la crisi d'impresa di molte unità produttive interessate (grafico 1.1.1).

Grafico 1.1.1: Aziende coinvolte nella produzione di formaggi certificati dal 2005 al 2008, suddivise per tipologia.



Fonte: Qualivita.

La tabella 1.1.6 riporta le produzioni annuali di alcuni formaggi DOP italiani dal 2005 al 2008. E' interessante notare come, nel corso dei quattro anni, la graduatoria dei primi dieci formaggi DOP sia rimasta invariata. La mozzarella di bufala campana occupa costantemente la quarta posizione, pur avendo subito nel 2008 un calo della produzione del 10%, causato dall'allarme diossina che si verificò in quell'anno.

Le produzioni di Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana, Pecorino Romano e Asiago rappresentano l'89% circa della produzione totale di formaggi certificati che, nel 2008, è stata pari a 459.854 tonnellate.

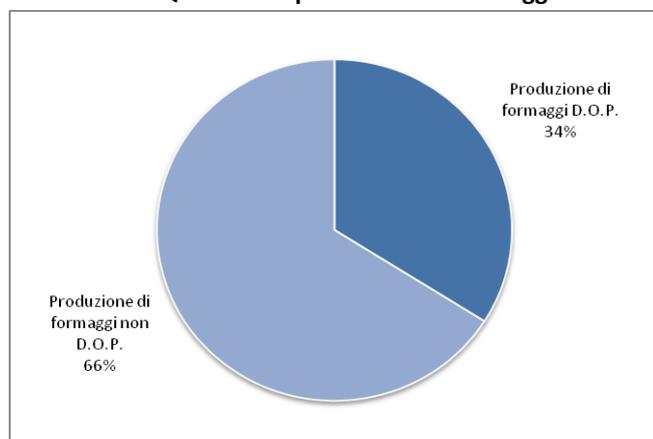
Tabella 1.1.6: Produzione (t) annuale di alcuni formaggi certificati italiani (2005-2008) e variazione percentuale degli ultimi due anni del periodo considerato.

Formaggio certificato	2005	2006	2007	2008	var. 2007/2008
Grana Padano	159.607	158.242	158.017	163.341	3,4%
Parmigiano Reggiano	112.427	115.257	113.942	113.921	-0,0%
Gorgonzola	48.192	48.134	48.859	48.722	-0,3%
Mozzarella di Bufala Campana	27.632	33.850	35.640	31.960	-10,3%
Pecorino Romano	23.885	24.459	33.425	29.461	-11,9%
Asiago	23.620	23.331	22.650	23.318	2,9%
Provolone Valpadana	12.800	9.630	9.640	9.600	-0,4%
Taleggio	9.196	8.766	8.814	8.800	-0,2%
Montasio	8.005	7.134	6.976	7.348	5,3%
Fontina	4.006	4.149	3.952	4.163	5,3%
Altri formaggi	15.432	15.802	109.892	19.220	-82,5%
TOTALE	444.802	448.754	551.807	459.854	-16,7%

Fonte: Qualivita.

Il grafico 1.1.2 mette in evidenza come il totale nazionale dei formaggi DOP rappresenti il 34% di tutta la produzione casearia italiana pari a 1.351.218 tonnellate (fonte: Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP).

Grafico 1.1.2: Quota della produzione di formaggi DOP e formaggi non DOP



Fonte: Elaborazione BMTI su dati CLAL

Per quanto riguarda il fatturato dei principali formaggi di qualità (tabella 1.1.7), nel 2008 oltre al consolidarsi del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano ai vertici delle vendite dei formaggi DOP (sommati raggiungono quasi il 70% del fatturato totale al consumo), si è registrato un significativo ridimensionamento della mozzarella di bufala campana (per il problema diossina precedentemente accennato), che è passata dal terzo al quarto posto (per quanto riguarda il fatturato al consumo), scavalcata dal Gorgonzola.

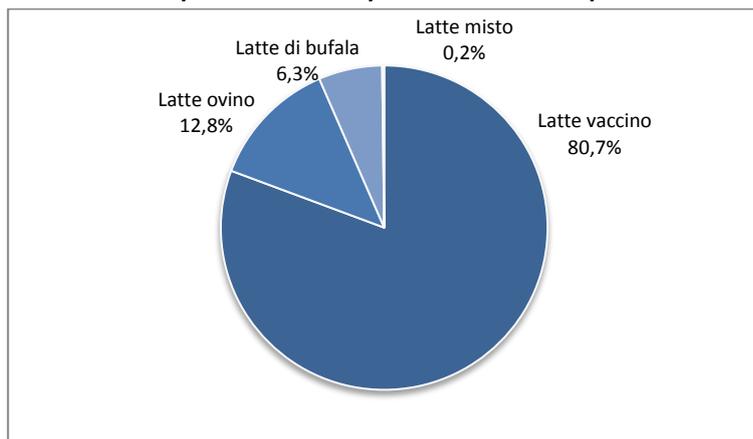
Tabella 1.1.7: Fatturato al consumo e alla produzione dei principali formaggi DOP italiani (Anno 2008).

Formaggi	Fatturato al consumo	Fatturato al consumo	Fatturato alla produzione	Fatturato alla produzione
	% su totale	(.000 €)	% su totale	(.000 €)
Grana Padano	38,9	2.031.900	37,1	1.098.900
Parmigiano Reggiano	29,5	1.540.000	28,4	840.000
Mozzarella di Bufala Campana	5,5	286.042*	9,2	271.660*
Gorgonzola	8,8	460.000	7,6	224.000
Asiago	3,9	203.000	3,7	109.000
Pecorino Romano	3,0	155.556	4,8	141.414
Taleggio	1,9	101.198	1,3	39.600
Provolone Valpadana	2,0	105.216	1,7	49.920
Fontina	1,2	62.029*	1,3	37.093*
Montasio	1,1	60.000	1,2	35.000
Totale	95,8	5.004.941	96,2	2.846.587
Altro	4,2	218.447	3,8	112.841
Totale formaggi	100,0	5.223.388	100,0	2.959.428

* dato stimato

Fonte: Qualivita

Grafico 1.1.3: Ripartizione delle qualità di latte nelle produzioni di formaggi DOP (Anno 2009).



Fonte: Elaborazione BMTI su dati CLAL

All'interno delle produzioni di formaggio certificate vi sono diversi tipi di prodotto, ricavati dalle tre principali qualità di latte (vaccino, bufalino ed ovino) reperibili in commercio. È il latte vaccino a detenere il primato di trasformazione con oltre l'80%, seguito, anche se ben distanziato, dal latte ovino con il 12,8% e dal latte bufalino con il 6,3% (grafico 1.1.3).

1.2 Il comparto “Mozzarella”

Nell'anno 2007 la produzione di mozzarella è stata pari a 272.100 tonnellate (tabella 1.2.1), di cui 223.600 di mozzarella vaccina (pari all'82% della produzione totale di mozzarella) e 48.500 di mozzarella di bufala (pari al 18% della produzione totale di mozzarella).

Tabella 1.2.1: Produzione (t) di mozzarella per tipologia (2003-2007)

Prodotto	2003	2004	2005	2006	2007	2007/2006 (%)	2007/2003 (%)
Mozzarella vaccina	251.550	239.850	231.460	223.350	223.600	0,1	-11,1
Mozzarella di bufala	39.750	40.650	42.840	46.650	48.500	4,0	22,0
<i>Mozzarella di bufala campana</i>	28.230	27.630	29.645	33.850	35.500	4,9	25,8
<i>Mozzarella con latte di bufala e misto</i>	11.520	13.020	13.195	12.800	13.000	1,6	12,8
Totale	291.300	280.500	274.300	270.000	272.100	0,8	-6,6

Fonte: Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP

Nel 2007, rispetto all'anno precedente, si osserva un lievissimo incremento nella produzione di mozzarella di latte vaccino (0,1%) ed un aumento del 4% della produzione di mozzarella di bufala. Più interessante risulta l'analisi della produzione di mozzarella dal 2003 al 2007. In questi cinque anni la produzione totale di mozzarella è diminuita del 6,6%. Tale calo è da attribuire esclusivamente ad una diminuzione di produzione di mozzarella vaccina (-11,1%), mentre la produzione di mozzarella di bufala, in questo stesso periodo, è aumentata del 22%.

Nell'anno 2007 il fatturato alla produzione del comparto “mozzarella” in Italia è stato di 1.522 milioni di euro, mentre l'importazione e l'esportazione hanno avuto rispettivamente un peso di 250 e 202,5 milioni di euro (fonte: Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP).

Per quanto riguarda i canali di vendita, dal 2003 al 2007 si è avuta una continua crescita della vendita di mozzarella di bufala a libero servizio a peso fisso (la media di crescita nel periodo 2003/2007 è stata pari al 4,6%) e nel catering (sia a peso fisso che a peso variabile). La vendita della mozzarella vaccina, invece, ha avuto una diminuzione dello 0,5% nel libero servizio a peso fisso tra il 2006 al 2007 ed ha riportato una media del -0,2% nel periodo 2003/2007 (fonte: Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP).

1.3 La Mozzarella di Bufala Campana DOP

1.3.1 Il volume produttivo

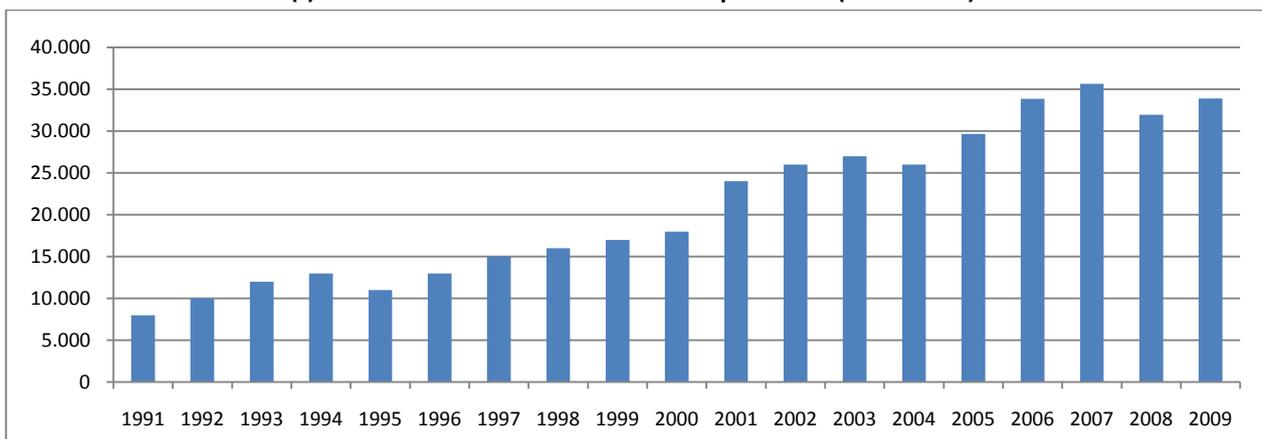
La filiera lattiero-casearia della Mozzarella di Bufala Campana DOP riveste un'indiscussa rilevanza economica nell'ambito dell'economia agroalimentare della regione Campania e di alcune province del basso Lazio (Latina e Frosinone).

Nel grafico 1.3.1 è riportata la produzione annuale di mozzarella di bufala campana DOP dal 1991 al 2009. La produzione ha superato nel 2007 le 35 mila tonnellate, con un incremento pari al 5,1% rispetto all'anno precedente. Nel 2008, la crisi ormai ben nota del comparto, ha causato un calo della produzione di circa il 10% che ha comunque ripreso a crescere nel corso del 2009.

Da notare come, dal 1991 al 2008, la produzione di mozzarella di bufala campana DOP abbia subito un incremento di circa il 300%.

Su 33.900 tonnellate prodotte nel 2009, oltre un terzo proviene dalla provincia di Salerno (10.714 t circa) che ha avviato alla trasformazione oltre 46.000 tonnellate di latte di bufala (fonte: CSQA).

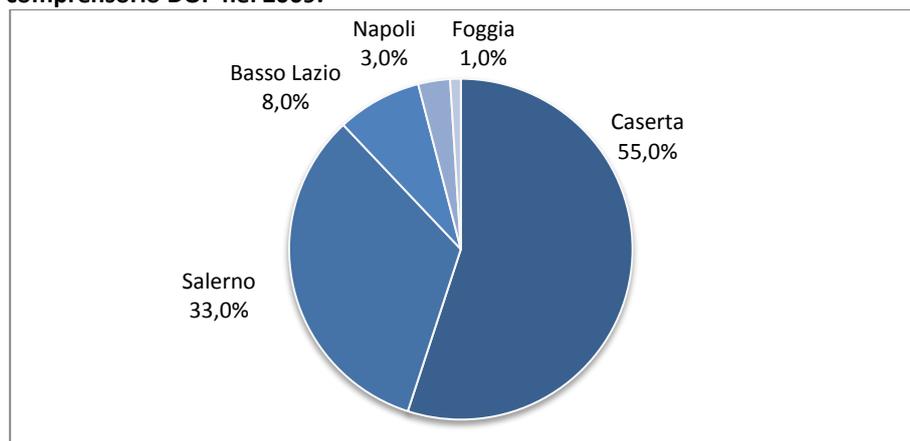
Grafico 1.3.1: Produzione (t) annuale di mozzarella di bufala campana DOP (1991 -2009)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP e dati CLAL.

Delle 31.966 tonnellate prodotte nell'anno 2008, il 74,1% è stato prodotto da soci del Consorzio per la tutela del formaggio mozzarella di bufala campana DOP, ed il restante 25,89% è stato prodotto dai fruitori del marchio (fonte: Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP). Questi ultimi sono aziende, prevalentemente di trasformazione che, pur non essendo associate al Consorzio di tutela, si attengono rigidamente al disciplinare di produzione ed ai suoi controlli.

Il numero di caseifici certificati e autorizzati a produrre mozzarella di bufala campana DOP, al 31/12/2008, ammonta a 126 opifici (48 soci e 78 fruitori) distribuiti su tutto il territorio che comprende le province di Caserta, Salerno, parte di quella napoletana, l'area del basso Lazio e quella foggiana (fonte: Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP).

Grafico 1.3.2: Ripartizione della produzione di mozzarella di bufala campana DOP per area geografica del comprensorio DOP nel 2009.

Fonte: Manganiello, 2010.

La ripartizione per area della DOP (grafico 1.3.2), indica che il 91% della produzione avviene in Campania (il 55% nel casertano, il 33% nel salernitano e il 3% nel napoletano), mentre a Lazio (8%) e Puglia (1%) resta una quota piuttosto ridotta.

Tabella 1.3.1: Produzione (t) di mozzarella di bufala campana DOP per area geografica del comprensorio DOP nel 2006 e nel 2007 e variazione percentuale

Province	2006	2007	2007/2006 (%)
Produzione totale di Mozzarella di Bufala Campana DOP	33.850	35.587	5,1
Caserta - Napoli	18.679	20.185	8,1
Salerno	10.467	11.059	5,7
Basso Lazio	3.799	4.146	9,1
Foggia	180	197	9,4

Fonte: Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP

Analizzando i dati della produzione di mozzarella di bufala campana DOP negli anni 2006 e 2007 per area geografica, si nota che le variazioni più consistenti si sono avute nelle province di Napoli e Caserta, nel basso Lazio, e nella provincia di Foggia (tabella 1.3.1).

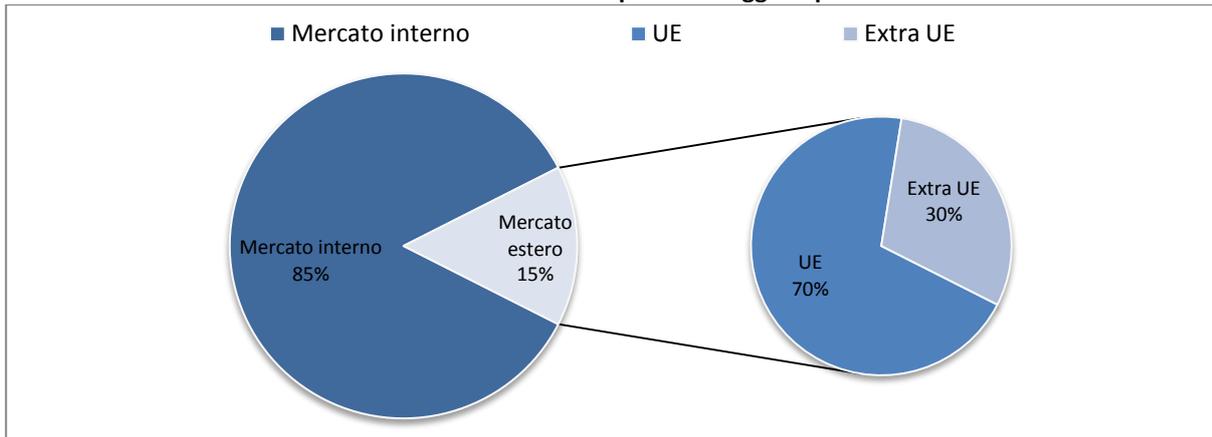
Come è stato detto in precedenza, la produzione di mozzarella di bufala campana DOP nel 2007 è stata pari a 35.587 tonnellate. Ipotizzando una resa media del 25%², la quantità di latte di bufala DOP impegnata in tale produzione è stata di circa 142.000 tonnellate. In base ai dati raccolti presso i caseifici consorziati risulta che, nell'anno 2007, la movimentazione annuale di latte bufalino è stata di circa 198.000 tonnellate. La differenza tra il latte utilizzato per la produzione della mozzarella di bufala campana DOP e il latte DOP raccolto dalle aziende consorziate è stata, dunque, di circa 55.000 tonnellate. Si tratta, quindi, di latte DOP utilizzato per la produzione di mozzarella non DOP o altri formaggi. Inoltre, è interessante osservare che nel comprensorio del basso Lazio le 4.146 tonnellate di mozzarella di bufala campana DOP prodotte nell'anno 2007 equivalgono a 16.584 tonnellate di latte. Poiché la disponibilità di latte in tale area è pari a circa 52.000 tonnellate, si conclude che il basso Lazio funge da serbatoio di latte per molte aziende casearie soprattutto del casertano e del salernitano (fonte: Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP).

² Il valore della resa media è stato indicato dagli operatori della provincia di Salerno intervistati nel corso dell'indagine, realizzate per il presente studio.

1.3.2 Import ed Export

Il comparto dei formaggi appare ancora prevalentemente concentrato sulla commercializzazione domestica che assorbe circa l'85% della produzione; con riferimento alla produzione destinata verso il mercato estero, che incide per il 15%, questa si rivolge principalmente ai paesi appartenenti all'Unione Europea (grafico 1.3.3). Ampi margini di crescita, quindi, sembrano profilarsi all'orizzonte per i fatturati in questione, ad esempio adeguando la filiera sul piano culturale (dotandosi di personale commerciale bilingue e di commerciali specializzati nell'export) o su quello strutturale (organizzandosi per presidiare adeguatamente le piazze extraeuropee ed europee dalla cultura alimentare più aperta alle nostre produzioni).

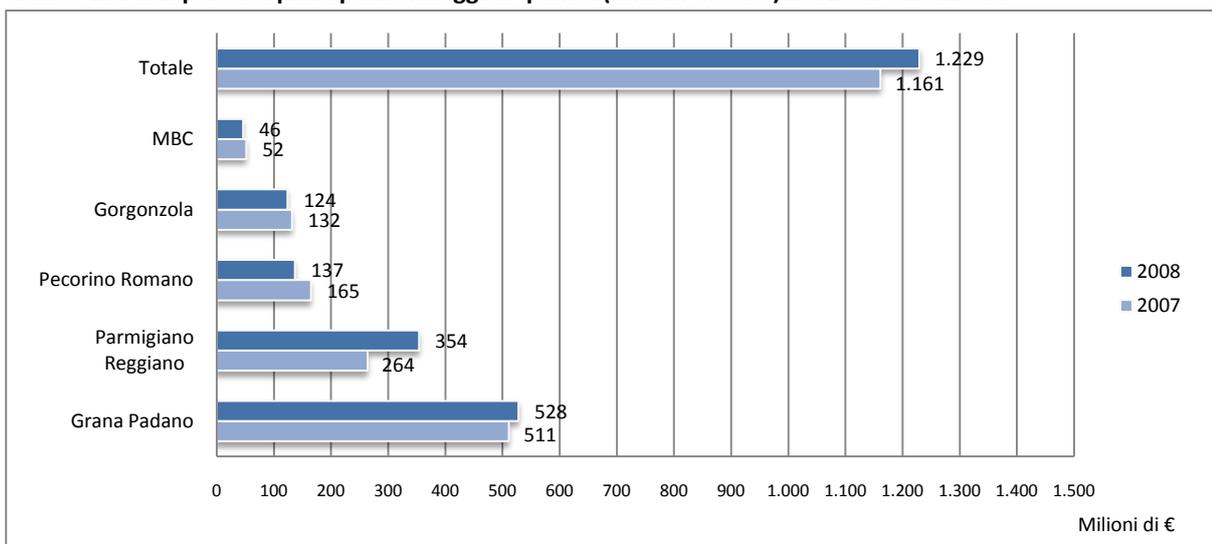
Grafico 1.3.3: Suddivisione del mercato di destinazione per i formaggi di qualità nel 2008.



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Qualivita.

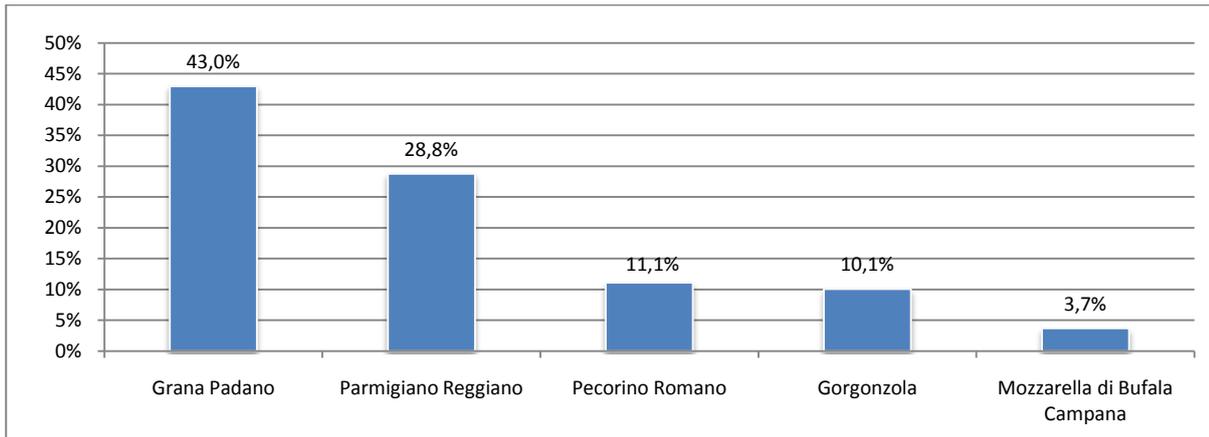
I valori assoluti dell'export rimangono comunque di massimo interesse: nel 2008 il comparto dei formaggi di qualità ha esportato prodotti per un ammontare di oltre un miliardo di euro, con una crescita di circa il 6% rispetto al 2007 (grafico 1.3.4).

Grafico 1.3.4: Export dei principali formaggi di qualità (milioni di euro) nel 2007 e nel 2008.



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Qualivita.

Oltre il 90% del giro d'affari del mercato estero si concentra su quattro denominazioni: Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano e Gorgonzola. La mozzarella di bufala campana DOP si posiziona al quinto posto con un peso del 3,7% sulle esportazioni totali (grafico 1.3.5).

Grafico 1.3.5: Ripartizione del valore delle esportazioni per i principali formaggi DOP (Anno 2008).

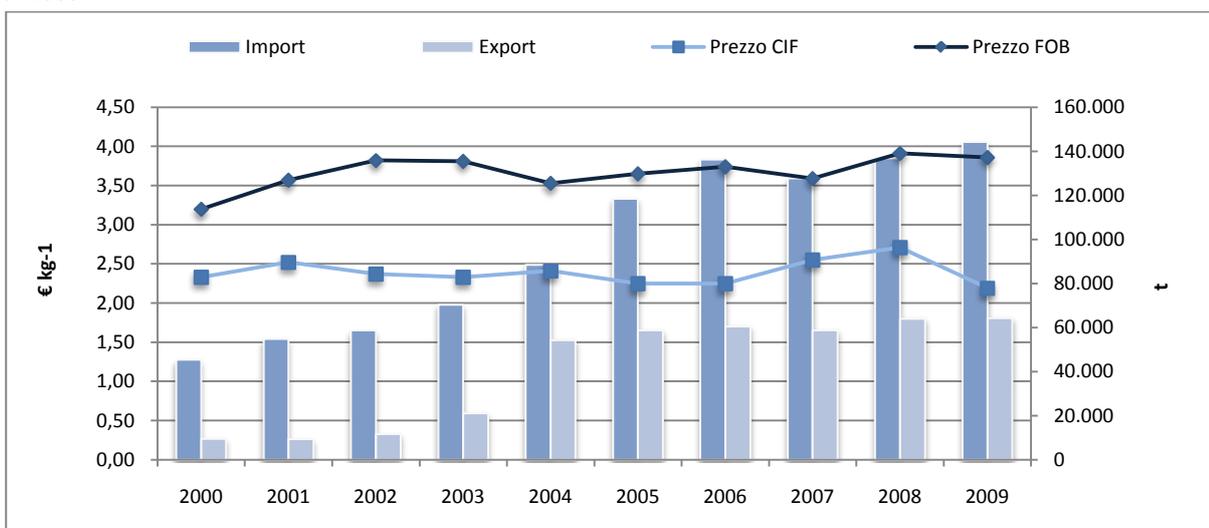
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Qualivita.

Il Pecorino Romano è il formaggio con la più alta vocazione all'export, quasi il 90% della produzione va all'estero, seguito dallo Stelvio-Stilfser (58%), dal Gorgonzola (27%), dal Grana Padano (26%), dal Parmigiano Reggiano (23%) e dalla mozzarella di bufala campana DOP (16%) (fonte: Qualivita).

Per quanto riguarda il comparto dei formaggi freschi, l'import di tali prodotti ha fatto registrare una continua crescita dal 2000 al 2006, mentre ha subito una flessione del 6,2% dal 2006 al 2007, passando da 136.000 tonnellate a 128.000 tonnellate. A partire dal 2008 le importazioni hanno ricominciato a salire fino a superare le 144.000 tonnellate nel 2009, con un incremento del 5,3% rispetto all'anno precedente (CLAL). Circa il 60% dei formaggi freschi importati in Italia proviene dalla Germania (CLAL), mentre solo una piccola quota rimane agli altri paesi europei (Francia, Lituania e Spagna).

Le esportazioni hanno seguito nel tempo lo stesso andamento delle importazioni, anche se con quantità notevolmente più ridotte e con prezzi medi unitari nettamente più elevati (grafico 1.3.6).

Oltre l'80% delle 64.316 tonnellate di formaggi freschi esportati nel 2009 è stato acquistato da paesi dell'Unione Europea (CLAL), con in testa la Francia (28%), il Regno Unito (13%) e Lussemburgo (12%).

Grafico 1.3.6: Import ed export (t) di formaggi freschi e andamento dei relativi prezzi medi unitari (€ kg⁻¹), dal 2000 al 2009.

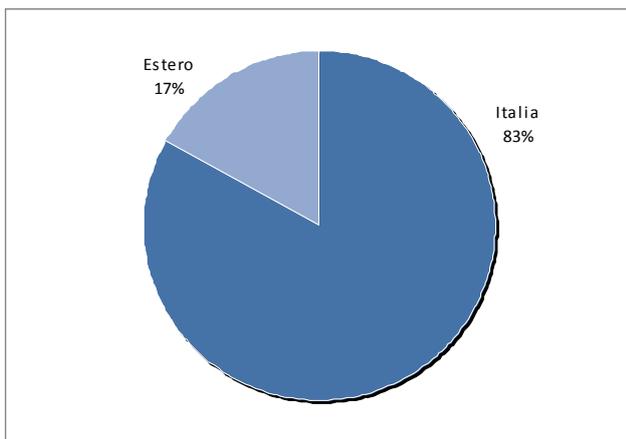
Fonte: Elaborazione BMTI su dati CLAL

E' interessante evidenziare che le 136.276 tonnellate di formaggi freschi importate nell'anno 2006 hanno ricoperto un quarto dei consumi interni di tali prodotti (Assolatte).

Passando ad analizzare il comparto della mozzarella, nell'anno 2006 l'export complessivo di tale comparto è stato stimato in 50.700 tonnellate, con una flessione dell'1% rispetto all'anno precedente. Il calo però è da attribuire prevalentemente al prodotto vaccino, in quanto le esportazioni della mozzarella di bufala sono rimaste pressoché costanti negli ultimi anni (CLAL).

Nel 2009, l'83% della produzione di mozzarella di bufala campana DOP è stata venduta sul mercato nazionale e il 17% sul mercato estero (grafico 1.3.7), aumentando la quota dell'export di un punto percentuale rispetto ai tre anni precedenti (Manganiello, 2010; Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP).

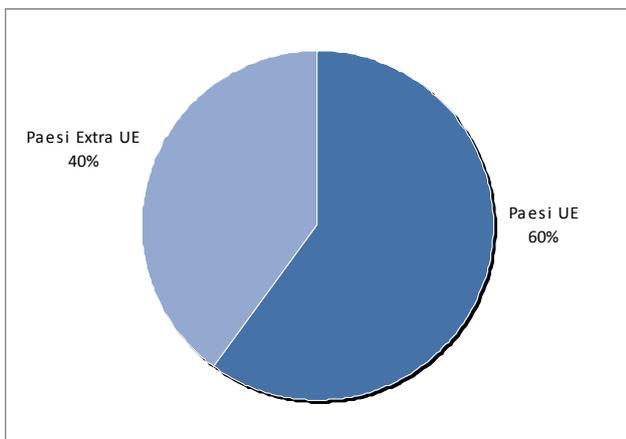
Grafico 1.3.7: Quota della produzione di mozzarella di bufala campana DOP venduta in Italia e all'estero (Anno 2009).



Fonte: Manganiello, 2010

Nel 2008 la produzione esportata è stata destinata per il 60% ai paesi dell'Unione Europea e per il restante 40% ai paesi extra-europei (grafico 1.3.8). Rispetto agli anni precedenti (2006 e 2007) si è assistito ad un aumento di circa il 10% della quota destinata ai paesi dell'Unione Europea rispetto al resto del mondo (Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP).

Grafico 1.3.8: Quota della produzione di mozzarella di bufala campana DOP destinata al mercato europeo ed extra europeo (Anno 2008).

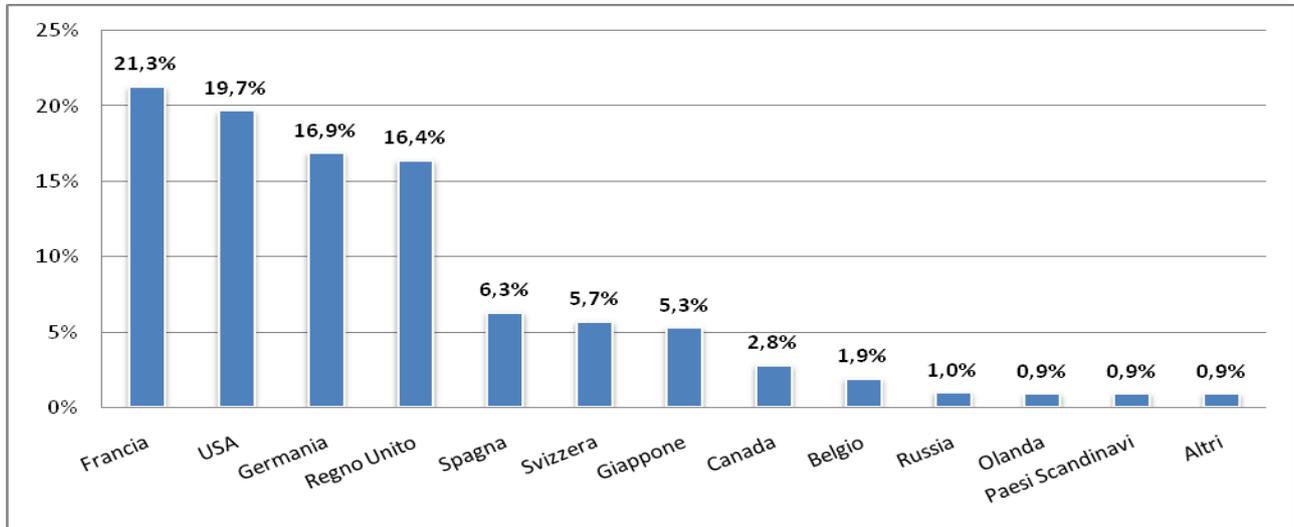


Fonte: Elaborazione BMTI su dati Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP.

Le principali destinazioni delle esportazioni di mozzarella di bufala campana DOP (grafico 1.3.9), sono la Francia (21,3%), gli Usa (19,7%), la Germania (16,9%) e il Regno Unito (16,4%). In particolare, dal 2004 la

Francia rappresenta il primo mercato per le esportazioni di mozzarella di bufala campana DOP; dallo stesso anno la Germania è diventata il terzo mercato cedendo il secondo posto agli USA (fonte: Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP).

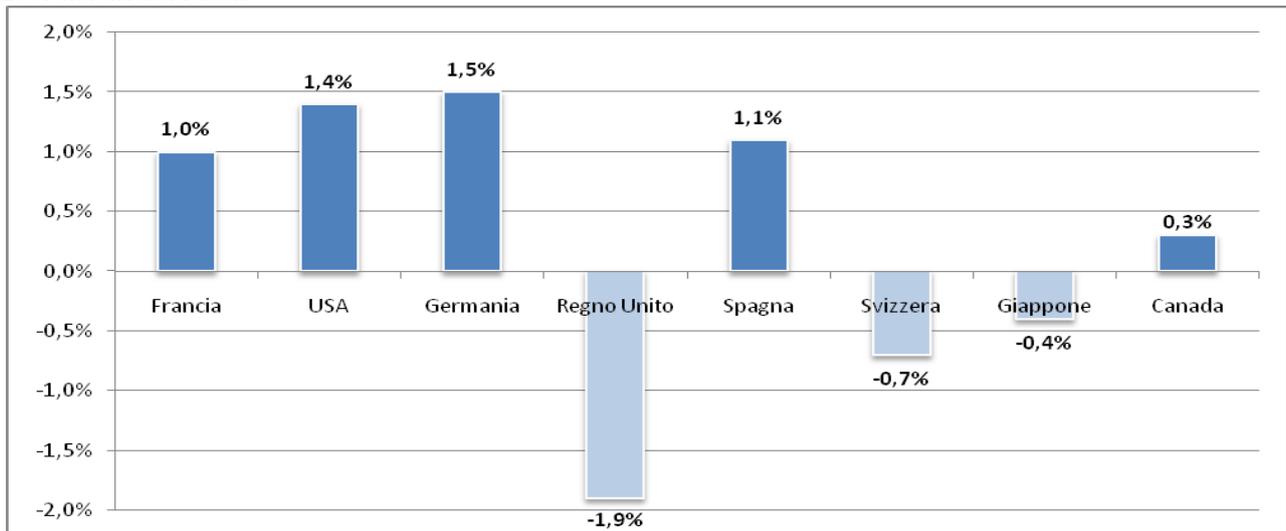
Grafico 1.3.9: Ripartizione della quantità esportata di mozzarella di bufala campana DOP nei diversi Paesi (Anno 2007).



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP

Analizzando i dati relativi alle variazioni delle quantità esportate di mozzarella di bufala campana DOP, dal 2006 al 2007 si registra un incremento soprattutto in Germania (1,5%) e negli USA (1,4%); il Regno Unito ha fatto invece registrare un calo dell'1,9% (grafico 1.3.10). Olanda, Russia e Paesi Scandinavi rappresentano le nuove mete dell'export della mozzarella di bufala campana DOP nell'anno 2007.

Grafico 1.3.10: Variazione delle quantità esportate di mozzarella di bufala campana DOP dall'anno 2006 all'anno 2007 nei diversi Paesi.



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP

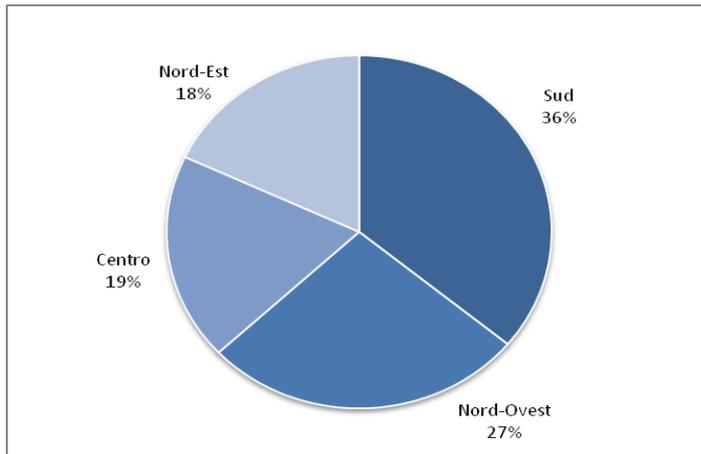
La principale provincia esportatrice è Caserta, che, secondo i dati forniti dal Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP, destina al mercato estero quasi il 50% della propria produzione.

1.3.3 I consumi

Sul fronte dei consumi interni, i prodotti lattiero-caseari hanno mostrato andamenti diversi. Il 2008 registra un bilancio sostanzialmente positivo per le principali DOP, una stabilità nei consumi di formaggi fusi e un dato positivo per la mozzarella vaccina (Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP).

Nel Meridione si concentra il 36% del consumo nazionale di formaggi, il 27% nel Nord-Ovest, il 19% nel Centro e, infine, il 18% nel Nord-Est (grafico 1.3.11).

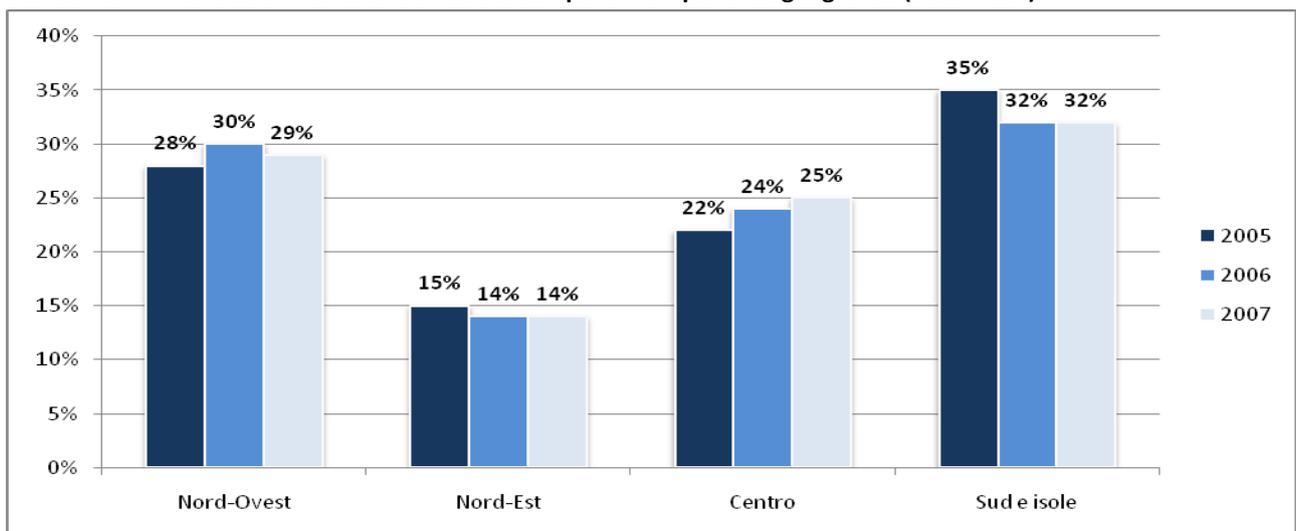
Grafico 1.3.11: Distribuzione dei consumi di formaggi per area geografica (Anno 2007).



Fonte: Elaborazione BMTI su dati del Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP

Nella relazione annuale di Assolatte (2007) si afferma che *“nel 2007 i consumi complessivi di mozzarella hanno registrato un incremento in volume solo dello 0,7%. È stata comunque la mozzarella di bufala a presentare i migliori risultati (+3,8%), mentre quella vaccina ha fatto registrare un calo sul prodotto a peso variabile (-1,4%) a fronte di un incremento di pari entità sul prodotto per pizza”*.

Grafico 1.3.12: Vendite di mozzarella di bufala campana DOP per area geografica (2005-2007)

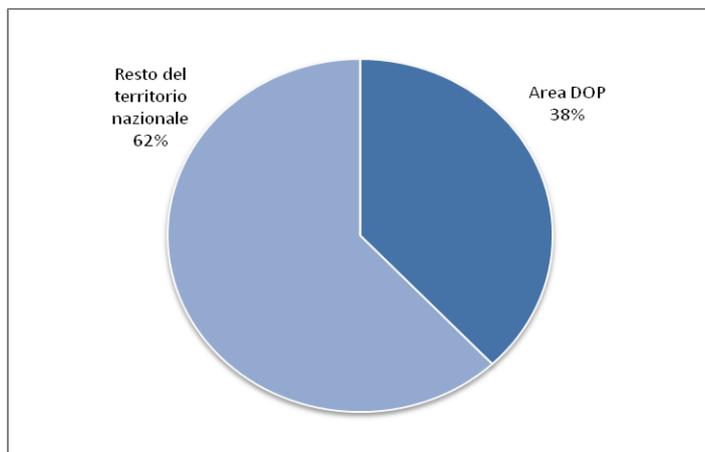


Fonte: Elaborazione BMTI su dati del Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP

Dal grafico 1.3.12 emergono interessanti considerazioni circa l'andamento delle vendite di mozzarella di bufala campana DOP sul territorio nazionale. Nel 2007, il 32% delle vendite è avvenuto nel meridione, il 29% nel Nord-Ovest, il 25% nel Centro e il 14% nel Nord-Est. Rispetto all'anno precedente, le variazioni dei

volumi di vendita sono state molto esigue in tutte le aree geografiche, e ciò lascia presupporre che *“la mozzarella di bufala campana DOP è in consolidamento al Nord e stabile al Centro e al Sud”* (Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP).

Grafico 1.3.13: Incidenza delle vendite di mozzarella di bufala campana DOP nell'area DOP (Anno 2007)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati del Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP

Il grafico 1.3.13 mostra l'incidenza delle vendite di mozzarella di bufala campana DOP nell'area DOP: il 38% della produzione di mozzarella di bufala campana DOP è stata venduta, nell'anno 2007, nel comprensorio DOP, mentre il restante 62% nel resto dell'Italia. Lo stesso rapporto è stato verificato nel 2008 come è testimoniato dalla relazione del Presidente dell'Assemblea dei Soci del Consorzio MBC DOP dell'8 luglio 2009.

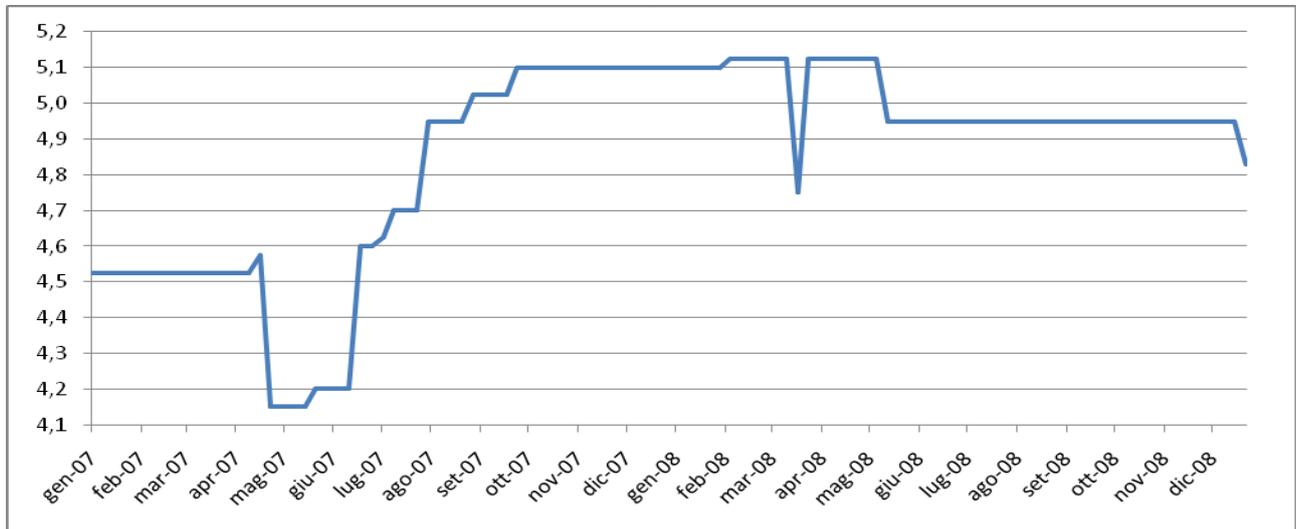
1.3.4 I prezzi

Per analizzare l'andamento dei prezzi si è fatto riferimento sia ai prezzi all'origine pubblicati da ISMEA sia ai prezzi di vendita al consumo forniti dal Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP.

Per quanto riguarda i prezzi all'origine, sono stati presi in considerazione i prezzi della mozzarella e della mozzarella di bufala campana DOP negli ultimi due anni.

Il prezzo della mozzarella vaccina, dopo una prima fase di stabilità da gennaio ad aprile 2007, ha subito un calo, passando da 4,52 €/kg a 4,15 €/kg. Nel mese di giugno 2007 è iniziato un periodo di continua crescita del prezzo, fino a raggiungere i 5,10 €/kg nel mese di settembre. Infine, nel mese di maggio 2008 si è verificato un nuovo calo nei prezzi della mozzarella che sono scesi intorno ai 4,95 €/kg (grafico 1.3.14).

Grafico 1.3.14: Prezzo medio (€/kg) della mozzarella - 125 grammi (gennaio 2007-dicembre 2008)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati ISMEA

Il prezzo della mozzarella di bufala campana DOP, invece, dopo aver registrato a settembre 2007 il picco massimo, con un prezzo pari a 10,75 €/Kg, ha subito, in poco più di un mese, un drastico calo che ha abbattuto il prezzo portandolo a 8,51 €/Kg nel novembre 2007. Da novembre 2007 a gennaio 2008 il prezzo ha fatto registrare solamente un lieve calo per mantenersi poi stabile fino al mese di marzo 2008 (grafico 1.3.15).

Gráfico 1.3.15: Prezzo medio (€/kg) della mozzarella di bufala campana DOP (gennaio 2007-marzo 2008)

Fonte: Elaborazione BMTI su dati ISMEA

E' interessante osservare che mentre il prezzo della mozzarella vaccina nel 2008 risulta essere più alto rispetto al prezzo dell'anno precedente, la mozzarella di bufala campana DOP nei primi mesi del 2008 ha fatto registrare un prezzo inferiore rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

Tabella 1.3.2: Prezzi medi al dettaglio (€/kg) della mozzarella di bufala campana DOP negli esercizi commerciali per ripartizione geografica (Anno 2007)

	Super/iper	Negozi specializzati	Punti vendita dei caseifici
Nord-Ovest	12,81	12,97	11,90
Nord-Est	12,43	-	-
Centro	12,04	12,60	9,84
Sud e isole	11,36	11,37	9,41

Fonte: Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP

Nella tabella 1.3.2 sono riportati i prezzi medi di vendita al consumo della mozzarella di bufala campana DOP nell'anno 2007 in base alle aree geografiche e ai diversi tipi di punti vendita. E' interessante notare come il prezzo nei super/iper e nei negozi specializzati sia più o meno lo stesso. Inoltre, è da osservare come il prezzo nel meridione sia inferiore rispetto a quello riportato nelle altre aree geografiche.

Oggi più che in passato le lamentele sul prezzo di cessione della mozzarella di bufala campana DOP diventano sempre più frequenti. Da diverse parti si denuncia l'impossibilità di effettuare anche un minimo incremento di prezzo di vendita, anzi i dati manifestano un calo dei prezzi all'ingrosso.

Se continua l'affannosa rincorsa dei trasformatori di Mozzarella di bufala campana DOP a collocare il prodotto sul circuito della Grande Distribuzione che impone prezzi, promozioni, sconti e modalità di pagamento, continuerà inevitabilmente la compressione del prezzo di vendita del prodotto DOP.

Le ripercussioni di questo prezzo scarso si ripercuotono sulla filiera, andando ad aggravare i "conflitti" con il settore primario come sarà evidenziato nel capitolo 2. Considerando, infatti, l'assenza di accordi tra allevatori e trasformatori sul prezzo di vendita del latte bufalino, basato su qualità e destagionalizzazione, oramai necessario, si comprende quanto tale sistema non favorisce la filiera bufalina e ancor di più non premia quegli allevatori che fanno della qualità un parametro imprescindibile.

1.4 Crisi diossina

La bufera che ha percosso l'intera filiera della mozzarella di bufala campana è di fatto solo la manifestazione di un problema che affligge il territorio da diversi anni. La questione della contaminazione da diossine delle produzioni zootecniche in Campania emerse per la prima volta nel corso dell'attuazione del Piano Nazionale Residui dell'anno 2001, quando venne evidenziata in due campioni di latte ovino la presenza di diossine in quantità superiore ai limiti massimi consentiti dalla vigente normativa comunitaria (Reg. CE n. 2375/01)³. Fu pertanto definito un Piano di interventi per fronteggiare al meglio quella che già allora era denominata "emergenza diossina".

I monitoraggi sulle matrici biologiche⁴ condotti contestualmente su latte, derivati del latte, altri alimenti di origine animale hanno messo in luce una allarmante condizione di contaminazione di tipo puntuale, non emersa invece dalle indagini sulle matrici ambientali.

La sorveglianza sanitaria cui ci si è affidati coinvolge diversi livelli e riguarda principalmente: l'attuazione dei controlli ufficiali previsti dal Piano Nazionale per la Ricerca dei Residui (PNR) e dal Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) che prevedono il monitoraggio delle diossine nell'intero territorio regionale, rispettivamente su alimenti di origine animale (latte e derivati, carne) e su alimenti zootecnici (foraggi, mangimi complementari e integratori); l'inserimento del controllo "rischio diossina" nei piani di autocontrollo degli operatori del settore lattiero-caseario (stabilimenti di trasformazione, centri di raccolta); l'attuazione di un programma di campionamento di latte presso aziende zootecniche e/o stabilimenti di trasformazione ("PNR-extrapiano") e di alimenti zootecnici presso le aziende di allevamento a vocazione lattifera, stabilimenti di produzione/depositi/rivendite di mangimi ("PNAA extrapiani").

La sorveglianza ambientale è fondata invece su una campagna standard di monitoraggio della matrici ambientali per Diossine, Furani e Policlorobifenili (PCB) e da campagne straordinarie in casi di: incendi boschivi, incendi di materiali tossici e incendi di rifiuti.

Nel maggio 2007 l'Asl di Caserta 1 ha disposto il sequestro cautelativo di 7 aziende di allevamento bovino, il sequestro ha originato il rinvenimento di tossine sopra i parametri di legge in un solo caseificio, di lì ad un mese altre aziende sono state coinvolte e poi dissequestrate. L'attenzione sul problema si ripropone, più acceso, a febbraio 2008 quando alcuni quotidiani locali lamentano l'insufficienza dei campioni prelevati nel corso dei monitoraggi e, con l'emergenza rifiuti giunta al culmine (note le conseguenze che hanno coinvolto in particolare la provincia di Napoli), il problema diossina, già vivo da tempo, si acuisce e con esso anche l'attenzione da parte dei media italiani ed esteri.

Il 21 marzo del 2008, il popolare quotidiano statunitense *New York Times* pubblica un articolo nel quale riporta le difficoltà incontrate dai produttori campani di mozzarella nell'evitare la contaminazione da diossine dei prodotti caseari, particolarmente nell'area casertana e nel gestire la conseguente crisi delle vendite locali. L'articolo, fa riferimento alla crisi dello smaltimento dei rifiuti in Campania e rimanda ad altri

³ Per il latte e prodotti lattiero caseari, il livello massimo di diossine (Policlorobenzodiossine + Policlorobenzofurani) è di 3 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g grasso (espressi in equivalenti di tossicità dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS), utilizzando gli OMS-TEF, fattori di tossicità equivalente)

⁴ L'indagine sulle matrici biologiche rappresenta uno strumento di più marcata sensibilità nella identificazione di concentrazioni non conformi di diossine

pezzi pubblicati dall'*International Herald Tribune* e vari altri quotidiani nazionali ed internazionali. Questi articoli segnano l'inizio di un tam-tam mediatico internazionale che alza la soglia dell'attenzione collettiva sulla potenziale nocività delle mozzarelle di bufala campane.

In particolare, essi segnalano in varia misura una relazione tra gli incendi dei cumuli di immondizia ed il rilascio di diossine ed altre sostanze cancerose, che sarebbero finite nei pascoli degli animali da latte. Il governo della Corea del Sud è tra i primi a proibire l'importazione di mozzarelle di bufala italiane, promettendo di rimuovere il bando soltanto quando i riscontri confermeranno l'eventuale contaminazione e l'identificazione dei produttori responsabili. Ne è seguita una reazione a catena, nella quale vari paesi tra cui Giappone, Cina, Russia e Germania hanno preso vari provvedimenti che vanno dal mero innalzamento della soglia di attenzione alla sospensione delle importazioni.

Al fine di determinare l'ampiezza del fenomeno il Ministero della Salute, in collaborazione con la Regione Campania ha predisposto un Piano di controllo ufficiale approvato dalla Commissione europea. Il Piano ha previsto una prima fase il controllo degli allevamenti nelle province di Caserta, Napoli e Avellino ed una seconda fase per gli allevamenti delle province di Salerno e Benevento (una terza riguardava invece il controllo di altre filiere produttive quali la bovina e l'ovicaprina).

Nella prima fase sono stati prelevati in 173 caseifici campioni di latte provenienti da 646 allevamenti. I 39 campioni non conformi ai limiti cautelativi fissati in via provvisoria del Piano hanno permesso di individuare 102 allevamenti potenzialmente contaminati, posti sotto sequestro sanitario⁵.

Nella seconda fase invece, tutti i campioni esaminati sono risultati negativi, a dire che il territorio delle province di Salerno e Benevento non era stato contaminato. Negli allevamenti conferenti latte ai caseifici in cui è stato riscontrato un superamento dei limiti fissati, è stata vietata la movimentazione degli animali e la cessione o commercializzazione di latte o prodotti lattiero caseari. Sono stati effettuati opportuni approfondimenti: principalmente il prelievo di campioni di latte e di alimenti zootecnici in ogni singolo allevamento conferente.

Degli allevamenti posti sotto sequestro 35 sono risultati positivi ad analisi condotte su latte su mangimi. L'identificazione degli allevamenti contaminati da diossina (e la conseguente attività di bonifica) insieme con l'isolamento degli allevamenti a rischio diossina con il loro sequestro cautelativo ha fatto sì che tutti i prodotti lattiero caseari, mozzarella di bufala campana inclusa, potessero essere commercializzati sul mercato internazionale, senza sottostare a rafforzamenti di controlli alle frontiere.

Le attività di controllo ufficiale condotte in Campania hanno permesso, grazie alle negoziazioni condotte dal Ministero degli Affari Esteri sulla base delle informazioni e della documentazione fornita dal Ministro della Salute, di limitare, da subito, le ripercussioni negative legate alla commercializzazione dei prodotti lattiero caseari provenienti dall'intero territorio italiano, verso paesi quali la Corea del Sud, la Cina, il Giappone, Hong-Kong e Taiwan. Il Ministero della salute è intervenuto, inoltre, sulle Autorità di questi Paesi terzi, nostri partner commerciali, con cui sono stati instaurati rapporti improntati a reciproca fiducia, quali: Argentina, Australia, Bielorussia, Brasile, Canada, Cile, Croazia, Emirati Arabi Uniti, Federazione Russa,

⁵ La norma prevede che le analisi sui campioni di latte vengano effettuate direttamente nei caseifici e, nel caso che in una partita si riscontrino una concentrazione di diossina che superi i parametri previsti dalla norma, si procede al sequestro preventivo di tutti i fornitori di latte del caseificio.

Messico, Nuova Zelanda, Perù, Stati Uniti d'America, per fornire tutte le informazioni disponibili; ciò ha fatto sì che detti Paesi non adottassero alcun provvedimento.

Grazie all'impegno profuso da tutti i soggetti coinvolti nella predisposizione ed attuazione del Piano (Ministero, Regione, Servizi veterinari delle Aziende sanitarie della Campania) è stato scongiurato il pericolo dell'applicazione della "clausola di salvaguardia" nei confronti dell'Italia da parte della Commissione Europea." (*Comunicato n. 127 Ministero della Salute, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, che riporta i risultati del Piano dei controlli ufficiali per la ricerca delle diossine nelle mozzarelle di bufala in Campania*).

Le indagini hanno quindi dimostrato che la contaminazione ha riguardato un numero limitato di allevamenti (sui quali è avvenuto un tempestivo intervento per bonificarne i siti), ma la crisi ha colpito duramente la filiera causando danni enormi in termini di immagine e un crollo dei consumi nazionali ed esteri (si è parlato di un calo del 38%), che ha prodotto la necessità di un intervento per dare maggiori certezze e trasparenze. Anche per la mozzarella di bufala campana DOP la crisi ha decisamente inciso sulle vendite, il Consorzio di tutela lamenta un calo del 35-40% delle vendite nel primo trimestre del 2008 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Il coinvolgimento dei caseifici che producono mozzarella di bufala campana DOP in effetti è stato marginale, 9 caseifici (non soci) del circuito DOP della provincia di Caserta sono stati coinvolti nel sequestro probatorio. In pratica, le indagini hanno riguardato poco più del 2,8% della produzione totale di mozzarella di bufala campana DOP dichiarata nel 2007, ma il Consorzio ha stimato che nei primi mesi del 2008 sono stati 60 milioni i litri di latte invenduto e congelato nei silos ed i danni sarebbero ammontati a oltre 200 milioni di euro per allevamenti e caseifici.

Il rilancio dei consumi dopo l'emergenza diossina, passa attraverso una forte campagna pubblicitaria sul territorio nazionale e nei maggiori paesi importatori (Germania e Stati Uniti). Nella stagione estiva, periodo in cui il consumo di Bufala ha un'impennata significativa, il Mipaaf ha realizzato azioni di comunicazione rivolte al consumatore. Tra queste uno spot, realizzato in collaborazione con la Presidenza del Consiglio ed il Consorzio di Tutela, a garantire l'impegno sul piano della sicurezza alimentare e in difesa delle eccellenze DOP del comparto agroalimentare italiano.

2. Analisi e considerazioni sulla filiera

2.1 Lo sviluppo del concetto di filiera e il suo rapporto con le produzioni di qualità

La filiera agro-alimentare è definita come l'insieme delle organizzazioni (od operatori), con i relativi flussi materiali, che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agro-alimentare. Il termine filiera individua, in questo contesto, tutte le attività ed i flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.

La proposizione del concetto di filiera ha trovato una felice applicazione e diffusione nell'analisi di comparti agricoli, recuperando un'insoddisfazione già manifestatasi nel campo dell'economia industriale per l'uso del "settore" come unità d'indagine. Il settore (agricolo, industriale, ecc.) presuppone uniformità comportamentali e non lascia trasparire differenze che possono manifestarsi in termini di comportamenti associativi, di capacità di cogliere alcune valenze e certe peculiarità di un territorio o di un sapere locale. In definitiva è uno strumento che, se utile alla costruzione di un paradigma neoclassico fondato su aggregazioni successive di domande ed offerte mediate dalla variabile prezzo, risulta arma spuntata per cogliere i vantaggi cosiddetti di "seconda natura", così come insegna la nuova geografia economica (Krugman, 1991), che spiegano le differenze territoriali nell'aggregazione di tessuti di aziende produttive. Lo svilupparsi dell'analisi di filiera vedrà il progredire in parallelo della riflessione sia ad opera di economisti industriali che di economisti agrari (Flora, 2002).

L'elemento di maggiore interesse, anche ai fini del nostro studio di mercato, è l'elemento di "dominazione" che può instaurarsi fra i diversi livelli della filiera e che scatena una competizione interna tra i vari gruppi che partecipano ai processi d'integrazione.

Nel caso delle filiere agro-alimentari che congiungono imprese industriali o commerciali, spesso facenti capo a strutture multinazionali ed oligopolistiche, con comparti agricoli formati da un tessuto di piccole e medie aziende e caratterizzati da forme di mercato concorrenziali, tale effetto di dominazione può essere distruttivo o depauperante per il segmento più debole, con gravi riflessi sulle potenzialità dei sistemi locali di sviluppo. Un esempio in tale direzione è costituito dal caso della filiera del pomodoro San Marzano (Bianchi, 2000).

La debolezza della componente agricola emerge in tutta la sua evidenza nell'ambito delle relazioni verticali delle filiere.

Le filiere corte, come nel caso della produzione di mozzarella di bufala che stiamo esaminando, accentuano le differenze in termini di capacità di imporre un dominio sulle fasi produttive, sulla gestione del disciplinare produttivo, sulla qualità del prodotto e, in definitiva, sulla conservazione dell'autonomia dell'azienda stessa (Flora, *op. cit.*).

Secondo Favia, "remota è la possibilità che la componente agricola assuma una posizione dominante nel caso in cui le imprese che vi operano producano materie prime o prodotti intermedi per una fase di trasformazione industriale localizzata a breve distanza" (Favia, 1992).

In particolare il salto qualitativo e di mercato che le grandi imprese industriali o di commercializzazione possono offrire come allargamento degli sbocchi di mercato, può contenere in sé l'alto prezzo di perdita di autonomia che, nel medio/lungo periodo può determinare scelte che sacrificano l'intero comparto (Flora, *op. cit.*).

Il dispiegarsi di relazioni orizzontali tra le imprese agricole appare come forma di difesa, affinché tali imprese mantengano l'autonomia decisionale (Favia, *op. cit.*). Ciò acquista maggior valore quanto più la proiezione sui mercati e la collocazione del prodotto avviene a lunga distanza. Infatti, in tali condizioni, il "centro di gravità" all'interno della filiera si sposta dalla fase agricola della produzione delle materie prime

o di trasformazione dei prodotti, alla fase di commercializzazione. Inoltre, quanto più il prodotto subisce un processo di standardizzazione e di perdita dell'identità locale, tanto minore rilevanza acquistano le iniziali fasi di approvvigionamento o di trasformazione.

In tali condizioni, la difesa del sistema di imprese agricole passa attraverso due momenti che potremmo definire istituzionali: l'organizzazione di relazioni orizzontali (sistemiche, cooperative, consortili) e la protezione della qualità del prodotto e della sua origine territoriale (marchi DOC, DOP, IGP). L'organizzazione sistemica risulterebbe adatta alla difesa della produzione di materie prime, mentre il ricorso ai marchi sarebbe funzionale alla difesa dei prodotti finali.

Il ruolo dei prodotti tipici trova enfasi nella definizione del "Sal" (Sistema agricolo locale), in cui il settore primario di un territorio relativamente circoscritto si specializza in una produzione tipica rivolta ad uno specifico segmento di domanda (Carbone, 1992). L'accentuazione data alla tipicità della produzione appare elemento essenziale di tale definizione e tale requisito di tipicità viene esteso anche alle tecnologie produttive utilizzate, ponendole alla base di una distinzione tra Sal e "Sail" (Sistema agroindustriale locale), basata sul tipo di tecniche produttive utilizzate e sul tipo di organizzazione aziendale necessaria alla trasformazione dei prodotti agricoli. Di certo, i confini definitivi tra filiera, distretto agricolo o agroindustriale, Sal o Sail, appaiono sottili per ammissione degli stessi Autori (Flora, *op. cit.*).

Gli elementi che appaiono comuni, nell'evoluzione tra sistema agricolo da un lato e filiera o sistema agroindustriale dall'altro, sono rappresentati dal passaggio della produzione di un prodotto tipico ad uno standardizzato, da una produzione artigianale ad una condotta su scala industriale.

Il problema è che dentro tale evoluzione si manifestano le tensioni tra forme orizzontali di connessione, cooperazione e concorrenza tra le imprese (in particolare di quelle agricole o zootecniche e di quelle artigianali di trasformazione) e le forme verticali di commercializzazione e di trasformazione industriale. Tale tensione nasce dall'instaurarsi di un rapporto tra due diverse forme di mercato: una prevalentemente concorrenziale (piccole e medie imprese agricole o artigianali di trasformazione) ed una prevalentemente oligopolistica e spesso multinazionale. Dentro tale tensione che, come nel caso di studio della filiera della mozzarella di bufala DOP, ruota intorno alla conquista del dominio sul cuore del comparto o filiera, si giocano anche le potenzialità di dissoluzione delle produzioni tipiche e, conseguentemente, delle potenzialità di sviluppo dei sistemi locali che gravitano intorno a tali produzioni.

2.2 La filiera della Mozzarella di Bufala Campana DOP

Pochi settori produttivi manifestano un condensato di problematiche e di spinte alla crescita come quello della trasformazione del latte di bufala in un prodotto unico quale la mozzarella di bufala campana DOP. L'unicità del prodotto deriva sia dalle modalità artigianali di preparazione sia dalla tipologia di animale, il bufalo, che fornisce il latte per la sua preparazione.

Il bufalo, diffuso abbondantemente in paesi dal clima caldo-umido dell'Asia, Africa e America Latina, verifica un'originale presenza nell'Italia meridionale: l'unica significativa presenza europea.

Non è tanto la dimensione quantitativa a rappresentare l'elemento di originalità, quanto una tradizione secolare, un metodo artigianale nella lavorazione e nella trasformazione del latte bufalino. Infatti, la tipologia di bufalo presente in Italia, il bufalo indiano (*Bubalus bubalis*), è stata introdotta sin dal VI secolo d.C., pervenendo poi agli attuali insediamenti in Campania, Puglia e Lazio; mentre la produzione della mozzarella ha origini nel XII secolo.

Questa particolare realtà prettamente mediterranea non poteva che giungere all'adozione di un marchio di qualità che ne certificasse la storia secolare e l'originale processo produttivo.

L'adozione del marchio DOP rappresenta una prima ma parziale risposta al problema di migliorare la percezione da parte del consumatore delle qualità intrinseche del prodotto.

Ma l'adozione di un marchio non appare, di per sé, una soluzione esaustiva del problema, poiché sono sempre possibili comportamenti scorretti da parte dei produttori che si fregiano del marchio e poi utilizzano materie prime o processi produttivi che conducono ad una qualità inferiore. Questo è peraltro un potenziale problema che è particolarmente sentito dai produttori di MBC; molti dei quali – nelle interviste svolte – lo hanno esplicitamente segnalato.

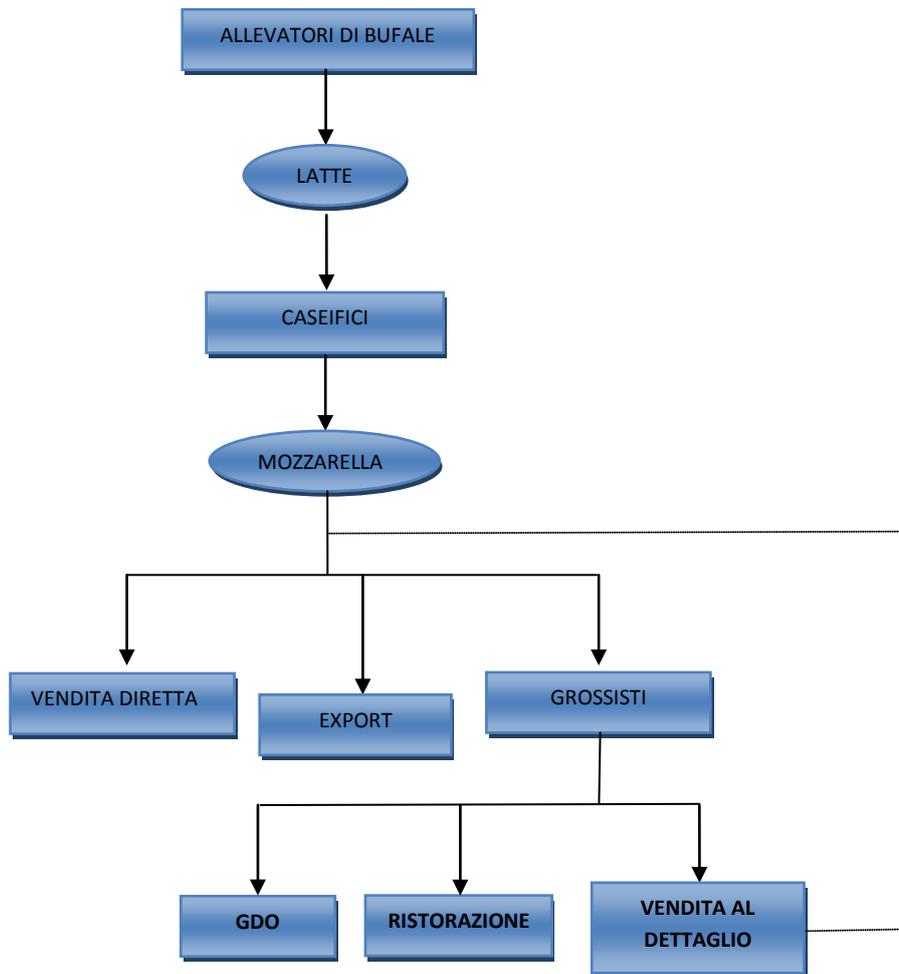
Nello specifico, un marchio necessita di tutela da parte degli stessi produttori, tutela non solo repressiva e sanzionatoria, ma anche esercitata mediante processi di implementazione del grado di fiducia reciproca, di una correttezza di comportamenti, del senso di appartenenza ad una comunità locale, di condivisione di un comune interesse, d'interdipendenza tra le imprese nella difesa della reputazione del prodotto.

In tale direzione, il sorgere del Consorzio di tutela (di cui si parlerà approfonditamente nel capitolo 3), al di là delle problematiche vicende di cronaca che lo hanno visto protagonista nel recente passato, rappresenta una duplice risposta alle criticità precedentemente menzionate: da un lato esercita una funzione di autotutela e difesa da parte di comportamenti di "free-riding", dall'altro può essere occasione di incontro, di discussione e anche di conflitto tra ipotesi di sviluppo divergenti. Un luogo in cui la comunità di produttori presenta ed affronta i problemi legati alla crescita del settore. In altre parole, grazie alla nascita di queste forme di associazionismo, la filiera della mozzarella di bufala si trasforma in un vero e proprio laboratorio dello sviluppo locale (Flora, *op. cit.*).

I principali anelli della filiera della mozzarella di bufala campana DOP (figura 2.2.1) sono:

- ✓ **Allevatori**
- ✓ **Caseifici**
- ✓ **Canali distributivi**

Figura 2.2.1: Schema di filiera della mozzarella di bufala campana DOP



Fonte: BMTI S.C.p.A.

2.3 L'allevamento

Al 31 luglio 2010 (dato disponibile più recente), la consistenza del solo allevamento bufalino italiano è stimato in poco più di 364.000 capi, con un incremento del 2,4% rispetto alla stessa data del 2009 (tabella 11).

In Campania è concentrato circa il 72% del patrimonio bufalino italiano (262.012 capi), seguono il Lazio con quasi il 18% (64.913 capi), la Lombardia con il 3% (11.154 capi) e la Puglia con il 2,5% (9.144 capi).

Rispetto alla stessa data del 2009, in Campania, Lazio e Puglia si è registrato un aumento del numero di capi rispettivamente del 2,4%, 2,0% e 10,3% .

Tabella 2.3.1: Consistenza del patrimonio bufalino nazionale al 31 luglio 2009, al 31 luglio 2010 e variazione percentuale tra i due anni per singola Regione.

Regione	n° capi al 31 luglio 2010	n° capi al 31 luglio 2009	Variaz. 2009/2010
Piemonte	2.804	2.673	4,9%
Valle d'Aosta	0	0	0,0%
Lombardia	11.154	11.327	-1,5%
Trentino Alto Adige	1	7	-85,7%
Veneto	2.686	2.158	24,5%
Friuli Venezia Giulia	1.471	1.577	-6,7%
Liguria	16	21	-23,8%
Emilia Romagna	1.067	1.041	2,5%
Toscana	1.232	1.186	3,9%
Umbria	405	494	-18,0%
Marche	646	637	1,4%
Lazio	64.913	63.627	2,0%
Abruzzo	54	50	8,0%
Molise	928	1.224	-24,2%
Campania	262.012	255.951	2,4%
Puglia	9.144	8.287	10,3%
Basilicata	2.511	2.550	-1,5%
Calabria	1.362	1.181	15,3%
Sicilia	979	757	29,3%
Sardegna	774	1.033	-25,1%
TOTALE	364.159	355.781	2,4%

Fonte: Elaborazione BMTI su dati dell'Anagrafe Nazionale Zootecnica – Statistiche

Nelle zone di produzione della mozzarella di bufala campana DOP, al 31 luglio 2010, si sono registrati poco più di 333.000 capi bufalini (tabella 2.3.1); le province di Caserta e Salerno rappresentano, insieme, oltre il 70% del patrimonio bufalino italiano e, se si aggiungono anche le due province del basso Lazio, la percentuale sale ad oltre l'87% (tabella 2.3.2).

Tabella 2.3.2: Consistenza del patrimonio bufalino nelle province dell'area DOP al 31 luglio 2010.

Provincia	n° capi al 31 luglio 2010
Caserta	172.362
Salerno	84.376
Napoli	3.170
Benevento	1.468
Frosinone	18.144
Latina	43.322
Roma	1.783
Foggia	8.299
Isernia	269
TOTALE	333.193

Fonte: Elaborazione BMTI su dati dell'Anagrafe Nazionale Zootecnica – Statistiche

Considerando che, ad oggi, il latte di bufala non viene consumato come tale e il consumo di carne bufalina è molto scarso, si può affermare che l'incremento dei capi bufalini nel nostro paese e, in particolar modo, nelle Regioni dell'area DOP è stato determinato principalmente dall'aumento del consumo di mozzarella ottenuta con latte di bufala e specialmente di quella a marchio DOP: un prodotto di alta qualità, con sapore caratteristico e ben riconoscibile dai consumatori (de Stefano, 1999), ma anche dagli altri prodotti lattiero-caseari di origine bufalina⁶.

A contribuire all'aumento dei capi allevati è stata, inoltre, la crisi del comparto bovino iniziata nel 1984 in seguito alle restrizioni imposte dalla Comunità Europea sulle quote di produzione del latte (Proto, 1996) e, più di recente, all'esplosione dell'epidemia bovina della BSE.

L'aumento del numero dei capi per azienda ha imposto una progressiva evoluzione delle tecniche adottate per la mungitura (meccanica al posto di quella manuale) e l'alimentazione.

La produzione del latte sconta la notevole oscillazione di prezzo che si manifesta tra il periodo invernale e quello della primavera-estate. Il prezzo di vendita risulta maggiore nel periodo primavera-estate, per una singolare discrepanza tra una maggiore produzione di latte nel periodo invernale e una maggiore domanda di prodotto finito (la mozzarella) nel periodo estivo.

L'intervento eseguito per ridurre la differenza tra produzione di latte e domanda di mozzarella è stato quello di ricorrere a tecniche di "destagionalizzazione", ossia ad interventi di modifica dei calendari dei parti, da cui dipende la produzione del latte.

Tale modifica, però, comporta nel medio periodo una caduta della fertilità, stimata nell'ordine del 10% (Zicarelli, 1993).

Ovviamente, i problemi legati alla produzione del latte non si porrebbero se potesse essere utilizzato latte congelato. Tale possibilità è tassativamente esclusa dal disciplinare di produzione che fissa un termine massimo della sua consegna al caseificio di 16 ore dalla mungitura (anche se il requisito della freschezza imporrebbe un tempo massimo di 2 ore).

⁶ Va segnalata il recente riconoscimento del marchio DOP per la Ricotta di Bufala Campana col Reg. CE n. 634 del 19.07.10. La Ricotta di Bufala Campana DOP è un prodotto lattiero-caseario fresco, ottenuto per coagulazione del siero di latte di bufala, derivante dalla produzione di mozzarella di bufala. La zona di produzione della Ricotta di Bufala Campana DOP comprende parte del territorio amministrativo delle Regioni Campania, Lazio, Puglia e Molise.

L'utilizzo del latte congelato è oggi il vero tema di discussione all'interno della filiera bufalina, come vedremo nel paragrafo 2.4.1.

Gli "Allevatori produttori di latte", soci del Consorzio di tutela, sono 34 (al 31/12/2008) e tutti rappresentanti di realtà zootecniche medio-grandi. Un altro dato interessante è che tutti questi soci Allevatori sono casertani, eccezion fatta per una Cooperativa di Priverno (LT) e un'azienda agricola di Agropoli (SA).

2.3.1 L'alimentazione

Molta cura da parte dell'allevatore deve essere posta nella razionalizzazione dell'alimentazione delle bufale.

La razionale gestione dell'allevamento bufalino, è finalizzata a garantire i requisiti di conformità del latte destinato alla produzione del formaggio Mozzarella di bufala campana DOP, e comporta la scrupolosa osservanza di norme:

- ✓ igieniche, durante la fase di stabulazione e mungitura presso i relativi impianti;
- ✓ compositive, in merito alle caratteristiche chimico fisiche e nutrizionali della razione alimentare.

E' infatti scientificamente provata la dipendenza tra qualità e quantità di sostanze nutritive somministrate alle bufale attraverso l'alimentazione e la qualità del latte prodotto dalle stesse.

Per una corretta alimentazione è necessario disporre di elementi idonei e qualitativamente sicuri, ovvero di alimenti che non compromettano la salute degli animali e che non trasferiscano al latte odori e sapori sgradevoli.

La scelta ottimale è quella di provvedere alla produzione foraggera all'interno dell'azienda stessa, al fine di ridurre il ricorso a mangimi e foraggi extra aziendali e di soddisfare, nel modo più appropriato, i fabbisogni sia nutrizionali che dietetici dell'animale.

Il razionamento alimentare delle bufale, la cui produzione di latte è destinata alla trasformazione in prodotti DOP, si basa sull'utilizzo di foraggi locali, che consentano di mantenere vivo l'imprescindibile rapporto che lega il prodotto al territorio.

Ad esempio nell'alimentazione a secchio delle bufale, il 70% della sostanza secca di foraggi o il 40% della sostanza secca della razione, deve provenire dalla zona di produzione della mozzarella di bufala campana DOP.

Non tutti i mangimi ritenuti idonei per l'alimentazione delle bufale in lattazione possono essere utilizzati per i capi che producono latte destinato alla trasformazione in Mozzarella di bufala campana DOP; in particolar modo sono vietate: le colture OGM, le razioni che contengono componenti che possono determinare alterazioni nella qualità del latte e quelle che contengono sostanze indesiderate oltre che mangimi a rischio di contaminazione microbica.

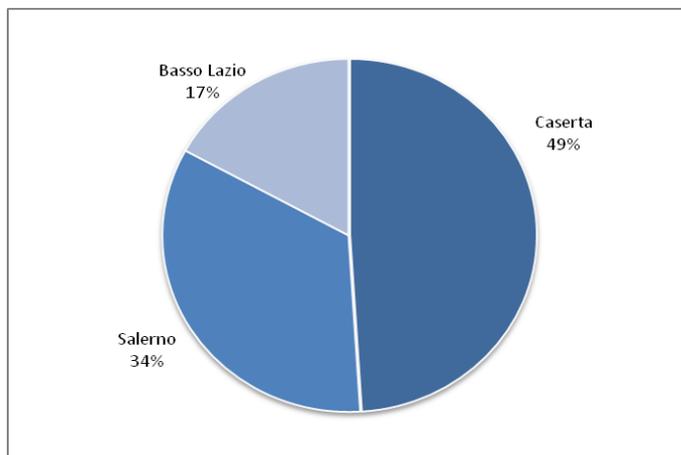
Per evitare ricadute negative sulla caseificazione ottimizzando il sistema di stabulazione, le pratiche igienico-sanitarie e la razione alimentare bufalina, ma soprattutto per prevenire nuovamente le "crisi diossina", come quelle del 2003 e del 2008, il Consorzio ha creato un modello di regolamento, attualmente applicato su base volontaria, che rappresenta l'inizio di un percorso che nel medio/lungo periodo dovrà portare alla creazione di un regolamento consortile ed essere parte integrante del disciplinare.

Gli obiettivi fondamentali di questo modello d'alimentazione sono due:

1) escludere una serie di alimenti inadatti, a cominciare da quelli OGM, rafforzando al tempo stesso il legame della Mozzarella di bufala campana con il territorio, valorizzando le produzioni foraggere del comprensorio DOP.

2) ottimizzare l'allevamento in relazione al periodo di lattazione delle bufale evitando la forte concentrazione di parti in pochi giorni con relativo innalzamento dell'acidità del latte di massa e al tempo stesso una unica mandria protesa verso la fine della lattazione con produzione di latte ipoacido.

Grafico 2.3.1: Distribuzione delle aziende che applicano il Regolamento di alimentazione nelle province dell'area DOP



Fonte: Elaborazione BMTI su dati del Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP

Nel 2008, risulta che il modello di regolamento sull'alimentazione è stato applicato in 230 aziende bufaline, aventi sede nel comprensorio DOP. Le aziende sono ripartite sul territorio come riportato nel grafico 2.3.1.

2.4 I caseifici

Per quanto riguarda la trasformazione del prodotto, attualmente il numero di caseifici che operano nella produzione della mozzarella di bufala sono circa 400, ma la maggioranza di essi ha una piccola o piccolissima dimensione (fonte: Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP). La produzione DOP è affidata ai soli caseifici autorizzati che, come abbiamo visto nel paragrafo 1.3.1, al 31/12/2008 sono 126, di cui 48 sono soci del consorzio e 78 sono solo utilizzatori del logo.

Questi ultimi sono caseifici che hanno l'autorizzazione a produrre la Mozzarella di bufala campana DOP, sebbene non siano soci del Consorzio.

Il numero dei soci è rimasto stabile rispetto alla stessa data del 2007, mentre i fruitori del marchio DOP sono sensibilmente diminuiti (-10%).

Tabella 2.4.1: Numero di caseifici certificati ed autorizzati a produrre mozzarella di bufala campana DOP per area geografica del comprensorio al 31/12/2008 e sua variazione rispetto alla stessa data del 2007.

Area geografica della DOP	n° caseifici al 31/12/2008	n° caseifici al 31/12/2007	Variaz. 2007/2008
Area casertana	61	66	-7,6%
Area salernitana	48	44	9,1%
Area napoletana	9	11	-18,2%
Basso Lazio	7	12	-41,7%
Area foggiana	1	2	-50,0%
Totale	126	135	-7%

Fonte: Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP

I 126 caseifici certificati ed autorizzati a produrre mozzarella di bufala campana DOP sono concentrati nell'area di Caserta (48,4%) e nell'area di Salerno (38,1%). Come è riportato nella tabella 2.4.1, Salerno è stata l'unica provincia in cui si è assistito ad un aumento del numero dei caseifici certificati, mentre in tutte le altre zone del comprensorio DOP si è avuto un ridimensionamento percentuale più o meno accentuato.

Al 15 marzo 2010, il numero dei caseifici certificati è rimasto invariato ma è cambiata la distribuzione nelle diverse aree della DOP, con un ulteriore aumento percentuale nella provincia di Salerno (fonte: www.mozzarelladop.it). Infatti, dei 126 caseifici autorizzati, 60 ricadono nel casertano (47,6%), 51 nel salernitano (40,5%), 8 nel napoletano (6,3%), 6 nel basso Lazio (4,8%) e 1 nel foggiano (0,8%).

I fruitori del marchio sono tenuti a versare al consorzio dei contributi in base al quarto decreto di attuazione della legge comunitaria n. 526 del 21/12/1999, pubblicato sulla GU del 12 gennaio 2008. Questo decreto sancisce che i costi di tutela, vigilanza, valorizzazione, promozione, cura generale degli interessi della denominazione sono a carico di tutti i soggetti (allevatori e trasformatori) che aderiscono al Consorzio e dei caseifici che non aderiscono al Consorzio, ma che utilizzano la denominazione di origine.

Dai dati forniti dal Consorzio risulta, inoltre, che i caseifici soci, nonostante siano in numero inferiore rispetto alle aziende fruitrici del logo, trasformano il 90% del latte di bufala utilizzato per il DOP, mentre la maggior parte dei caseifici fruitori del logo è costituito da aziende di piccola o piccolissima dimensione, che operano su un mercato molto ristretto, nella maggior parte dei casi limitato al comune in cui sono localizzati.

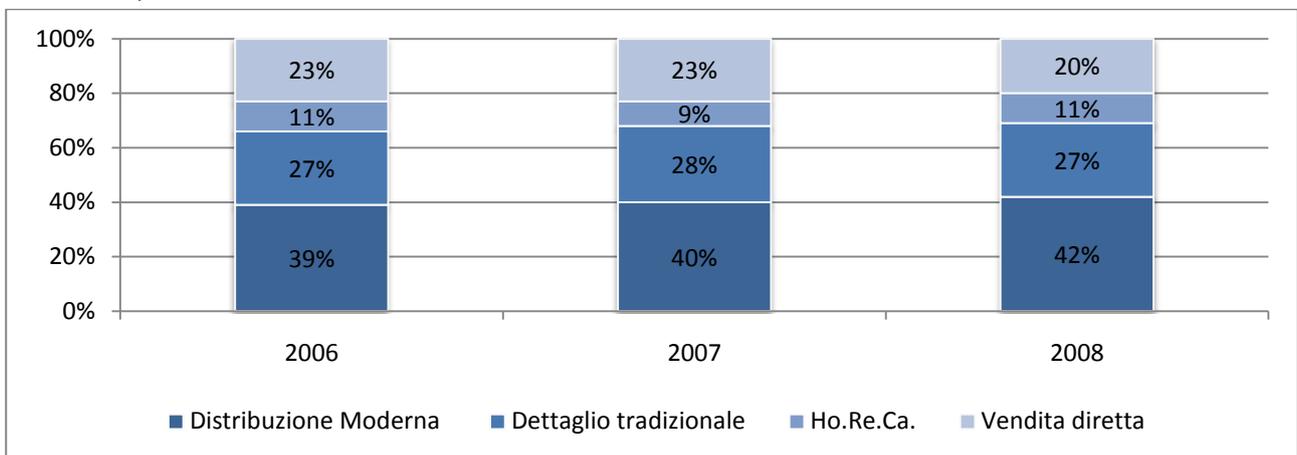
Inoltre le imprese associate sono orientate alla produzione a marchio DOP in maniera esclusiva o prevalente, mentre nelle altre possiamo trovare una gamma di prodotti sempre di origine bufalina (burro, ricotta o altri prodotti) che nascono dall'esigenza di differenziare la produzione e permettere all'impresa di reagire prontamente alle diverse domande richieste dal mercato.

2.5 I canali di vendita

Analizzando i canali di vendita dei formaggi di qualità (grafico 2.5.1), si deduce che oltre il 40% dei prodotti DOP, IGP e STG è venduto nella GDO che, come è noto, rappresenta il canale più importante per veicolare i prodotti ad un pubblico vasto di consumatori, ma che prevede condizioni all'ingresso non facilmente superabili dai produttori considerata anche la piccola dimensione degli stessi. Come si vede chiaramente dal grafico, la Distribuzione Moderna è stata anche l'unico canale commerciale ad avere incrementato la sua incidenza percentuale nel tempo rispetto agli altri.

Al secondo posto per la commercializzazione dei formaggi certificati si trova il dettaglio tradizionale (27%) che ha mantenuto costante nel tempo la sua quota di vendita, mentre la vendita diretta ha perso terreno passando dal 23% del 2007 al 20% del 2008. Il canale di vendita Ho.Re.Ca. (Hotel, Restaurant e Cafè), seppur in aumento rispetto al 2007, ha un'incidenza molto più contenuta rispetto agli altri canali di commercializzazione.

Grafico 2.5.1: Trend della percentuale della produzione di formaggi DOP, IGP e STG destinata ai diversi canali commerciali, dal 2006 al 2008.



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Qualivita

Per la mozzarella di bufala campana DOP la situazione riflette a grandi linee quella del resto del comparto. In tabella 2.5.1 viene illustrata la ripartizione percentuale del prodotto nei diversi canali distributivi; la maggior parte della produzione (47%) viene venduta tramite la distribuzione moderna (Gdo – Super/Iper); fanno seguito il dettaglio tradizionale/negozi specializzati (26%), la vendita diretta (13%) e il canale Ho.Re.Ca. (8%).

Tabella 2.5.1: Canali distributivi e loro incidenza percentuale sulla commercializzazione della mozzarella di bufala campana DOP nel 2009.

Canale distributivo	Distribuzione
Gdo - Super/Iper	47%
Dettaglio tradizionale/negozi specializzati	26%
Vendita diretta	13%
Ho.Re.Ca.	8%
Discount	5%
Altro ed e-commerce	1%

Fonte: Manganiello, 2010

Continuano ad aumentare, seppur di poco, le vendite nel canale discount (5%), mentre molto esigue rimangono le quantità di MBC DOP commercializzate attraverso innovativi canali distributivi tipo il commercio elettronico (1%).

Comunque, secondo un'indagine Esperia (la più frequentata bottega online di enogastronomia italiana), la mozzarella di bufala campana DOP è il secondo prodotto più richiesto tra tutti i prodotti agroalimentari (fonte: Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP).

Il 47% di prodotto è distribuito tramite grossisti alla GDO e alla ristorazione (fonte: Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP). I grossisti sono coloro che acquistano discreti quantitativi di merce direttamente dai produttori, provvedono al loro stoccaggio ed allo smistamento presso i dettaglianti. Talvolta i grossisti offrono servizi di lavorazione e confezionamento dei prodotti; altri offrono ai dettaglianti assistenza nella formazione dell'assortimento e nella promozione delle vendite.

2.5.1 La Mozzarella di Bufala Campana DOP tra grande distribuzione e commercializzazione diretta

La sempre maggiore proiezione del commercio dei prodotti certificati verso la Grande Distribuzione, impone processi di riorganizzazione e diversificazione all'interno di tutta la filiera appena trattata.

I processi di diversificazione derivano dalle potenzialità non sfruttate dei prodotti della bufala, sia in termini di altri prodotti caseari (yogurt, ricotta, provola, stracchino, mascarpone) sia, in particolare, della carne.

La riorganizzazione agisce su due linee a prima vista contraddittorie: l'una orizzontale di associazionismo cooperativo tra piccole unità produttive e di trasformazione; l'altra verticale di lievitazione verso dimensioni medio-grandi con dirette proiezioni su mercati nazionali e internazionali.

Contemporaneamente, il successo del prodotto ha richiamato l'attenzione delle grandi imprese di produzione nazionali e/o multinazionali, che hanno stabilito contatti e accordi di collaborazione con alcune delle imprese più rappresentative della filiera, per la fornitura del prodotto mozzarella di bufala, da immettere sui grandi mercati a completamento della loro gamma di prodotti caseari (Flora, *op. cit.*).

Il ruolo che tali grandi imprese assumono nei confronti dei produttori locali è, quindi, complesso, trattandosi di un ibrido tra le figure della produzione e della distribuzione: da un lato, infatti, esse condizionano le modalità del processo produttivo, richiedendo un prodotto che abbia caratteristiche di lunga conservazione, modalità di pesatura e confezionamento che rispondano a standard prefissati; dall'altro, esse offrono la possibilità di accesso ai grandi mercati attraverso l'inserimento del prodotto locale nel loro circuito d'offerta e distribuzione.

Auto-organizzazione, movimento cooperativo, grandi imprese, multi-nazionali. Da questi primi cenni già si coglie il fermento e la contraddizione che attraversa tutto il settore, che lo pone di fronte a diverse strategie di crescita e di evoluzione. Da questo punto di vista, la realtà che stiamo analizzando rappresenta una verifica sul campo delle tensioni a cui abbiamo accennato alla fine del paragrafo 2.1, relativamente alla disputa interna alla filiera sul controllo del "centro di gravità" del comparto e, contemporaneamente, del confronto/scontro tra un settore concorrenziale (le imprese zootecniche e i caseifici artigianali) e un settore oligopolistico (le grandi imprese di produzione/distribuzione alimentare).

Tale dinamica non avviene tra due blocchi contrapposti e rigidamente separati, ma manifesta caratteri pervasivi del tessuto produttivo locale nel momento in cui alcuni caseifici vanno sotto contratto con la grande distribuzione e rinunciano ad alcune caratteristiche tipiche del tradizionale modo di produzione, con notevoli influenze sulla tipicità del prodotto, realizzando mutamenti tecnologici che fanno evolvere il processo produttivo da artigianale a industriale (Flora, *op. cit.*).

A questo proposito è di estrema attualità la vivace discussione che si è accesa all'interno della filiera bufalina sulla possibilità di modificare il disciplinare DOP consentendo l'uso di latte congelato (fonte: intervista a Gennaro D'Alessio del caseificio Rivabianca di Paestum, disponibile su www.lucianopignataro.it). Il punto di partenza è il minore consumo di mozzarella in inverno.

"Non è questione di produzione maggiore di latte", afferma D'Alessio, "perché ormai tutti gli allevamenti hanno destagionalizzato il parto per avere prodotto sufficiente nei mesi estivi". "Nei mesi freddi, il consumo cala e il prezzo del latte di bufala registra una perdita di circa 0,20€ a litro". "Dunque", dice D'Alessio, "chi vuole usare latte congelato parte da questi 0,20€ di guadagno mancato".

"Ci sono due filosofie che si scontrano da tempo", continua il Presidente della cooperativa Rivabianca nonché consigliere del Consorzio di tutela della DOP, "quella artigianale che vive la mozzarella come un prodotto di stalla (e che già è stata penalizzata da alcune norme europee inutilmente ossessionate

dall'igiene e dalla sicurezza) e quella industriale che pensa al business immediato e che vuole un prodotto sempre disponibile quando è richiesto dal mercato”.

“Ovviamente”, conclude D'Alessio, “lo scongelamento del latte lede immancabilmente la tipicità del prodotto e la sua qualità” determinando, qualora la deroga passasse, l'abbandono del Consorzio da parte di quegli attori della filiera che non si riconoscono nella filosofia del business immediato.

2.6 La filiera bufalina in provincia di Salerno e l'indagine con gli operatori

Una delle testimonianze più note della presenza della specie bufalina in Campania è quella di Goethe che nel 1786, recandosi nella Pianura di Paestum, riferisce: "*La mattina ci mettemmo in cammino assai per tempo e percorso una strada orribile arrivammo in vicinanza di due monti dalle belle forme, dopo aver traversato alcuni ruscelli e corsi d'acqua, dove vedemmo le bufale dall'aspetto d'ippopotami e dagli occhi sanguigni e selvaggi. La regione si faceva sempre più piana e brulla: solo poche casupole qua e là denotavano una grama agricoltura*". È evidente, dunque, come l'unica forma di attività agricola e zootecnica dei terreni pianeggianti e paludosi della Piana del Sele fosse, a quei tempi, rappresentata dall'allevamento del bufalo, che era in grado di trasformare le risorse foraggere degli acquitrini in un prodotto che ormai sostiene una delle attività economiche più floride di un vasto territorio.

Analizzando il comparto bufalino campano allo stato attuale, sulla base dei dati resi disponibili dall'Anagrafe Nazionale Zootecnica, è possibile notare che, dopo Caserta, la provincia nella quale sono maggiormente concentrati gli allevamenti bufalini è Salerno: al 31 agosto 2009, in tale provincia, sono state rilevate 524 aziende con allevamenti aperti. I Comuni caratterizzati da una maggiore presenza di allevamenti e capi sono Altavilla Silentina, Eboli, Albanella, Capaccio e Serre: qui si concentra complessivamente il 72% delle aziende ed il 78% dei capi di tutta la provincia di Salerno, con una prevalenza, in tali allevamenti, di un orientamento produttivo da latte (Giordano, 2009).

Secondo il bollettino dei controlli della produttività del latte, delle 32.809 lattazioni verificate dai controllori zootecnici in tutta Italia dal 1° ottobre 2008 al 30 settembre 2009, la provincia di Salerno risulta essere la più controllata con circa il 24% del totale delle lattazioni analizzate. Nello stesso periodo, in questa provincia, la produzione media per lattazione è stata di oltre 2,3 tonnellate di latte di bufala, con un contenuto medio di grasso e proteine rispettivamente dell' 8,75% e del 4,68% (fonte: AIA).

I principali destinatari di tale prodotto sono i caseifici industriali (67,07%), seguiti dai caseifici aziendali (22,24%) e da quelli cooperativi (10,69%) (Cerrato, 2005).

Nel 2008, per il comparto bufalino campano ha avuto inizio un periodo di forte crisi, le cui cause possono essere rintracciate tanto nella crisi economica dell'intero paese, che ha determinato una generale riduzione dei consumi, quanto nello scandalo "diossina", che ha fatto in modo che il latte divenisse "invendibile" in seguito al calo delle vendite di mozzarella. I dati dell'Anagrafe Nazionale Zootecnica mostrano come nella regione Campania, a partire da giugno 2008, si sia registrata una riduzione tanto di capi quanto del numero di allevamenti bufalini. In particolare, si è assistito al venir meno di circa 10.000 capi, a causa sia della crisi di mercato del latte sia del piano di risanamento per la brucellosi bufalina. In provincia di Salerno, invece, si è osservato un aumento rilevante del numero dei capi, a fronte del venir meno di 12 allevamenti (Giordano, *op. cit.*).

Sebbene i numeri potrebbero indurre a pensare che il comparto bufalino salernitano sia rimasto estraneo alla crisi, alcune testimonianze raccolte sul campo hanno evidenziato, invece, come nel 2008 si sia avuta una forte riduzione dei fatturati, tanto per i caseifici quanto per gli allevatori salernitani.

L'analisi della filiera della Mozzarella di Bufala Campana DOP nella provincia di Salerno è stata condotta su un universo di circa 50 aziende della provincia appartenenti alla suddetta filiera. Di queste aziende solo una decina si è resa disponibile a concedere l'intervista sulle caratteristiche e i problemi del mercato della mozzarella di bufala. Trattandosi comunque di un'indagine esplorativo-qualitativo, volta quindi a comprendere le specificità e le modalità operative delle aziende locali produttrici di mozzarella.

Coerentemente con il tipo di ricerca realizzata – esplorativo-qualitativa – lo scopo dell'indagine, portato avanti attraverso interviste telefoniche è stato non quello di quantificare i fenomeni bensì la comprensione, il più possibile in profondità, dei fenomeni stessi. Quello che segue è quindi il punto di vista dei diretti interessati.

I campi d'indagine hanno riguardato:

- struttura della filiera della mozzarella di bufala campana DOP;
- punti di forza e debolezza della filiera;
- andamento produttivo e previsioni;
- elementi caratterizzanti la filiera della MBC nella provincia di Salerno;
- possibilità di trattazione telematica del prodotto MBC DOP.

Dai colloqui telefonici è emerso che la filiera della MBC DOP è sostanzialmente quella rappresentata schematicamente nella figura 2.2.1 del paragrafo 2.2 e che, essendo le aziende intervistate tutte di dimensioni medio-piccole (come la maggior parte delle realtà che operano in questo settore), la quota di produzione che va all'estero è estremamente limitata (dallo 0% al 10% circa). Sembra invece che la piccola parte dei grandi produttori arrivi ad esportare mediamente il 30% del prodotto lavorato.

Buona parte della produzione (60-70%) resta nelle zone limitrofe al caseificio, attraverso la vendita diretta in azienda o il dettaglio tradizionale, mentre una quota minoritaria raggiunge il resto dell'Italia attraverso un servizio di trasporto fornito dall'azienda stessa oppure organizzato dai grossisti che acquistano il prodotto. Nel caso delle aziende intervistate, è più facile che siano questi ultimi a fornire la mozzarella alla GDO che le aziende stesse.

I punti di forza del settore sono essenzialmente due: l'unicità del prodotto (dovuta all'esclusivo patrimonio bufalino e al tradizionale metodo di lavorazione) e la filiera corta (causata principalmente dall'alta deperibilità del prodotto DOP). Queste caratteristiche hanno portato la mozzarella di bufala DOP ad essere uno dei comparti più floridi non solo del Mezzogiorno d'Italia ma di tutto il paese, con un fatturato al consumo che supera i 280 milioni di euro e con un numero di occupati di circa 20.000 unità.

Di conseguenza, in una realtà come quella del Meridione, alle prese più che nel resto d'Italia con il drammatico problema della disoccupazione, risulta chiaro come la mozzarella di bufala venga definita emblematicamente l'"oro bianco" di questo territorio.

I punti deboli della filiera, individuati dagli operatori, sono i seguenti:

- minor consumo di mozzarella nel periodo invernale che causa un abbattimento del prezzo del latte mediamente di 0,20€ a litro, ma che può arrivare anche a 0,40€ (da 1,50 € a litro in estate, a 1,10€ a litro in inverno);
- mancanza di programmazione per creare sinergia tra gli operatori della filiera e struttura organizzativa molto fragile;
- parametri di qualità poco chiari (il prezzo finale molto spesso è tutto uguale e il consumatore così non riesce a distinguere il prodotto lavorato con materia prima di qualità);
- scarsa tutela e attività di informazione da parte delle organizzazioni del settore, sia per quanto riguarda la qualità del prodotto sia per quanto attiene alle pratiche burocratiche e gestionali (smaltimento del siero, tenuta di un doppio registro ecc.).

Tutto ciò ha costretto le singole aziende a forme autonome di pubblicità nonché alla creazione di prodotti originali e/o brevettati (come ad es. la mozzarella di bufala senza lattosio del caseificio "La Perla del Mediterraneo").

Non solo, i recenti fatti di cronaca che hanno investito il settore della mozzarella di bufala campana DOP (crisi diossina, mozzarelle miste, latte congelato, “cagliate estere”, ecc.) hanno fatto crescere l’idea di sganciare la provincia di Salerno dal marchio DOP Campania e restringerla a livello territoriale (fonte: comunicato stampa del consigliere regionale Ugo Carpinelli pubblicato il 20 gennaio 2010 su www.lucianopignataro.it). “Non è giusto”, afferma l’on. Carpinelli, “che l’alta qualità e la grande capacità ricettiva dei caseifici del salernitano siano penalizzati dal pressappochismo dei controlli di altre zone”. “Alla luce di questi scandali”, continua il consigliere regionale, “la provincia di Salerno deve prendere atto che non esistono più le garanzie della filiera bufalina su scala regionale [...] ed è necessaria la promozione di un nuovo marchio: Mozzarella DOP Paestum”.

La Provincia di Salerno, comunque, si era già mossa in questo senso nel giugno del 2007 quando, attraverso il suo Assessorato all’Agricoltura, costituì l’Osservatorio su tipicità e bio-eccellenza mediterranea al fine di promuovere le tipicità del territorio. L’Osservatorio ha sviluppato il progetto del “Paniere dei prodotti tipici e bio-eccellenti della provincia di Salerno”, rivolto alla ristorazione di qualità, elaborandone marchio e relativo logo, disciplinato da un apposito regolamento. L’iniziativa è volta a valorizzare le filiere agroalimentari di qualità della provincia di Salerno e, ovviamente, la mozzarella di bufala campana DOP rientra nel paniere dei prodotti tipici all’elenco A del regolamento 1107/96 (Prodotti tipici con riconoscimento comunitario). L’Assessorato all’Agricoltura della Provincia di Salerno è titolare del marchio volontario “Paniere dei prodotti tipici e bio-eccellenti della provincia di Salerno” (figura 2.6.1) la cui gestione è affidata all’Osservatorio su tipicità e bio-eccellenza mediterranea”, il quale provvederà a regolamentarne l’uso da parte degli operatori della ristorazione che ne faranno formale richiesta, in possesso dei requisiti stabiliti dal regolamento.

Figura 2.6.1: Marchio del “Paniere dei Prodotti Tipici e Bio Eccellenti della Provincia di Salerno”.



Fonte: www.olevano.it

Per quanto riguarda l’andamento produttivo, tutti gli operatori intervistati hanno concordato nell’individuare nel 2008 e fino alla primavera del 2009 il periodo di forte crisi del settore.

Nel 2008 la Cooperativa Rivabianca, ad esempio, ha congelato 180.000 litri di latte che sono rimasti inutilizzati per la produzione di MBC DOP (fonte: intervista a Gennaro D’Alessio, pubblicata il 20 gennaio 2010 su www.scattidigusto.it).

Sono stati, senza dubbio, gli allevatori, a risentire maggiormente della crisi: la rilevante contrazione della domanda di latte insieme alla forte riduzione del prezzo di tale prodotto, hanno costretto molti allevatori a far ricorso a misure estreme, fino a liberarsi di numerosi capi. È bene notare, però, come il crollo del prezzo di mercato del latte abbia avuto come effetto una maggiore attenzione dei trasformatori verso il prodotto locale di qualità (Giordano, *op. cit.*).

Gli operatori concordano anche sul fatto che il settore è in piena ripresa e le previsioni per il futuro, nonostante le problematiche precedentemente elencate, sono tutte pienamente positive.

Dalle interviste telefoniche non sono emersi elementi che distinguessero la filiera bufalina nella provincia di Salerno rispetto alle altre province dell'area DOP. L'unica peculiarità sembra essere la particolare lavorazione del latte, che difficilmente porta ad una resa superiore al 23-25% (4-4,5 l di latte = 1kg di mozzarella di bufala).

Infine, rispetto alla possibilità di trattazione telematica della mozzarella di bufala DOP, sono emersi due tipi di atteggiamenti: ci sono da un lato operatori scettici e poco propensi all'innovazione. Si tratta di coloro che hanno meno confidenza con lo strumento informatico e che supportano il loro scetticismo anche con altre motivazioni, come la necessità di presentare direttamente il prodotto all'acquirente e l'elevata deperibilità del prodotto. Ci sono poi altri operatori che mostrano un interesse per lo strumento che, per quanto gradualmente e con i dovuti accorgimenti, potrebbe costituire un canale nuovo e riconosciuto che possa quindi valorizzare il prodotto all'interno di un mercato che decide di essere sempre più trasparente ed innovativo.

In ogni caso è apparsa evidente la poca informazione che c'è sulla commercializzazione telematica, che è una delle cause che sta alla base dello scarso successo di questo canale di vendita come è stato evidenziato nel paragrafo 2.4.

3. Il Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP e gli aspetti legislativi

3.1 Il consorzio

Il Consorzio nasce nel 1993 dall'associazione di alcuni produttori di mozzarella di bufala, anzitutto, per valorizzare questo prodotto tipico ottenuto tramite una lavorazione accurata e tradizionale. A ciò si sono associate funzioni di controllo, d'autodisciplina produttiva, di produzione commerciale e di vigilanza a tutela del prodotto, sia nei confronti delle imitazioni, sia nei confronti dei produttori aderenti al Consorzio che non rispettano quanto previsto dai regolamenti.

Esso è stato riconosciuto dal MIPAAF con DM 24 aprile 2002 in base all'art. 14 della legge 526/99 per la tutela, vigilanza e valorizzazione del prodotto.

Nel 1988 il Consorzio, assieme alle associazioni provinciali di allevatori bufalini, si è fatto promotore della richiesta del riconoscimento della denominazione di origine controllata (DOC) per il formaggio Mozzarella di bufala campana. La denominazione d'origine controllata rappresenta sia un vincolo sia una tutela maggiore per i produttori: essa, infatti, delimita l'area di produzione, vincolando i trasformatori ad utilizzare le materie prime del luogo, ottenendo così una maggiore attenzione alla qualità del prodotto e alla repressione delle frodi e delle sofisticazioni.

Dopo quattro anni dalla richiesta, il D.P.C.M. del 10 maggio 1993 ha riconosciuto la denominazione d'origine controllata (DOC) per il formaggio Mozzarella di bufala campana, che è un formaggio realizzato con latte di sola bufala prodotto e lavorato in allevamenti e caseifici ubicati prevalentemente nella fascia costiera della Campania (comuni nelle provincie di Napoli, Caserta, Salerno e Benevento) e del basso Lazio (comuni nelle provincie di Frosinone, Latina e Roma). Tale decreto, in particolare, ha stabilito che il prodotto deve essere realizzato con latte di bufala intero, proveniente da bufale di razza mediterranea iscritte nell'apposita anagrafe, allevate in un'area geografica limitata.

Nel 1996 (regolamento CEE n°1107 del 12/6/96) la Mozzarella di bufala campana ha ricevuto anche la tutela a livello comunitario mediante l'attribuzione della denominazione d'origine protetta (DOP). Il D.M. n° 97 del 10/2/97 (pubblicato nella G.U. n°43 del 21/2/97) ha stabilito, relativamente alla mozzarella non DOC (realizzata con latte di bufala o di vacca) che il termine generico mozzarella non può essere associato, sugli involucri di confezionamento o su altro materiale, alla testa di bufala, in quanto facente parte del contrassegno del DOC. Il decreto ha consentito ai produttori di mozzarella non DOC, realizzata con latte di bufala, di utilizzare nell'etichettatura, assieme al termine generico mozzarella, la dicitura formaggio a pasta fresca filata prodotto con latte bufalino, che deve essere riportata con caratteri di dimensione grafica e colorimetria del tutto uguali a quelli utilizzati per la denominazione mozzarella.

Al Consorzio è affidato il compito di promuovere ogni iniziativa intesa a salvaguardare la tipicità, le peculiari caratteristiche e l'uso della denominazione, esso favorisce il costante miglioramento delle tecniche di produzione, e quindi il miglioramento qualitativo del prodotto, fornendo anche assistenza tecnica ai caseifici ed agli allevatori. Esso deve esercitare una costante azione di vigilanza sulla produzione e sul commercio della Mozzarella di bufala campana affinché venga rispettata la disciplina di produzione del DOP (Regolamento CE n. 1107 del 12/06/1996 e successive modifiche).

La promozione e la valorizzazione avvengono attraverso differenti iniziative sia in Italia che all'estero: campagne promozionali, partecipazione a fiere agroalimentari, degustazione di prodotti presso centri commerciali nazionali ed esteri.

Nel 2008, per esempio, numerose sono state le iniziative intraprese dal Consorzio per tutelare la mozzarella di bufala campana DOP dal caso diossina:

- ✓ Gennaio: congresso cucina d'autore dal titolo "Identità golose";
- ✓ 12 Marzo: conferenza stampa Consorzio (prof. Malorni);
- ✓ 14 Marzo: conferenza stampa Ass. Montemarano (Regione Campania);
- ✓ 29-30 Marzo: Lega Italiana Lotta Tumori (LILT);
- ✓ 2 Aprile: realizzazione film documentario per la televisione nazionale cinese BTV (Pechino) in collaborazione con ICE;
- ✓ 10 Aprile: presentazione primi dati sull'emergenza diossina;
- ✓ 6 Maggio: conferenza stampa Ass. Cozzolino (Regione Campania);
- ✓ 29 Maggio: conferenza stampa del ministro Zaia;
- ✓ 10 Agosto 2008: realizzazione riprese in caseificio ed allevamento per rete televisiva nazionale belga;
- ✓ Settembre – Novembre: XI edizione delle "Giornate Professionali" Banco-Formaggi.

A partire dal 3 agosto 2008, vi è stata una ripetuta presenza del Consorzio con spot pubblicitari e interventi alle trasmissioni gastronomiche presso le tre reti RAI e quelle Mediaset (Canale 5 e Italia 1).

Il 2009 è iniziato con un'intensa attività promozionale sia per rilanciare l'immagine danneggiata nel corso del 2008, sia per sostenere il comparto in una fase economica di calo dei consumi.

Nella tabella 3.1.1 sono elencati i principali eventi a cui il Consorzio ha partecipato durante il primo semestre del 2009.

Tabella 3.1.1: I principali eventi di carattere nazionale ed internazionale a cui ha partecipato il Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP nel 1° semestre 2009.

Data	Evento	Luogo	Ente
Gennaio	Salone MBC (Conferenza Stampa)	Salerno	Prov. Salerno
Gennaio	DOP Italia - USA	San Francisco	MIPAAF
Febbraio	Agrosud	Napoli	
Marzo	Occhio alla Spesa	Saxa Rubra (Roma)	RAI UNO
Marzo	LILT (tavola rotonda, stand)	Napoli	
Aprile	Raccolta MBC terremotati	Abruzzo	
Apr-Mag	Salone della mozzarella di bufala campana	Paestum (SA)	Prov. Salerno
Maggio	Gran Premio Lotteria	Agnano (NA)	
Maggio	TV russa visita caseificio	provincia di Caserta	
Maggio	Press tour	provincia di Caserta	
Maggio	Galassia Gutenberg	Napoli	Regione Campania
Maggio	Giro d'Italia	Napoli/Benevento	MIPAAF
Giugno	Tuttofood	Milano	
Giugno	Fiera della Casa	Napoli	Regione Campania
Giugno	Fancy Food Show	New York	Regione Campania
Giugno	DOP Italia - USA	New York	MIPAAF

Fonte: Elaborazione BMTI su dati del Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP

Non ultima come importanza è stata attivata dal consorzio una imponente campagna di pubblicità coordinata, ben strutturata che ha interessato impianti di cartellonistica, il sito web e diverse inserzioni pubblicitarie.

Nel 2007 sono stati investiti in pubblicità e comunicazione 440.000.000 euro (Atlante Qualivita, 2008).

Al Consorzio è affidata l'attività di controllo che consiste prevalentemente nel prelevare campioni di prodotto e sottoporli ad analisi. Quali risultati scaturiscono da questa opera di controllo?

Nel triennio 1990-1992, le analisi a campione rilevavano un contenuto, in media, del 60% di latte vaccino. Già al 1993, la percentuale di risultati positivi alle analisi scende al 23% del campione analizzato, al 15% nel 1994, al 10% nel 1995. Si assiste a una lieve risalita all'11% nel 1996, fino ad arrivare ad un risultato del 7% nel 1997, che può forse essere considerato fisiologico, dato che il settore è in continuo movimento con aziende nuove entranti e cessioni o cessazioni d'attività (Flora, *op. cit.*).

L'attività di controllo ha subito una battuta d'arresto nel 1998, per l'adeguamento alla normativa che regola il funzionamento dei Consorzi di tutela e degli Organismi di controllo (Legge 526 del 21/12/1999 e relativi decreti di attuazione).

Alla ripresa delle verifiche, al luglio 2000, si rileva una lieve ripresa delle sofisticazioni, con 10 campioni risultati positivi su 122, pari a un'incidenza dell'8%, conseguenza dell'allentamento e della vigilanza nella fase di transizione (Flora, *op. cit.*).

Durante il 2008, sono stati prelevati dal mercato 398 campioni di mozzarella di bufala campana DOP in tutta Italia, a fronte dei 348 campioni dell'anno 2006 (+14,4%) e dei 486 campioni del 2007 (-18,1%).

Nella tabella 3.1.2 è specificato il numero dei prelievi effettuati nelle regioni ricadenti in area DOP e quelli effettuati nel resto d'Italia.

Tabella 3.1.2: Controlli effettuati dal Consorzio di Tutela in area DOP e nel resto d'Italia dal 2006 al 2008.

Area geografica di prelievo	2006	2007	2008
Area DOP	240	313	299
Resto d'Italia	108	173	99
Totale	348	486	398

Fonte: Elaborazione BMTI su dati del Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP

Dei campioni analizzati nel 2008, solo 16, corrispondenti al 4 %, hanno dato esito non conforme alle prime analisi per la presenza di latte vaccino e/o ovino in violazione al disciplinare DOP ed è stata inoltrata denuncia all'Autorità Giudiziaria.

Un risultato indubbiamente positivo, che testimonia di un'opera di bonifica di un intero settore, di immissione di regole di comportamento corretto, di tutela dei consumatori e della principale ricchezza di tale settore produttivo: la qualità e l'originalità del prodotto.

Tra i principali compiti del Consorzio c'è anche il ruolo di assistenza alle aziende associate per quanto riguarda leggi e regolamenti.

Tale attività consiste nell'allestimento di procedure e registrazioni documentali necessarie ad ottenere la certificazione. Infine l'assistenza tecnica è estesa anche a supportare i consorziati nell'aggiornamento e divulgazione delle normative e novità tecniche relative al settore lattiero-caseario.

Infatti, nell'ottica di un miglioramento costante della qualità del prodotto, uno dei risultati più importanti è quello della messa a punto di un regolamento per la corretta alimentazione delle bufale in modo da ottenere un latte DOP, prima di una mozzarella DOP.

A questo fine, presso il Consorzio, è stato istituito un gruppo di lavoro denominato "Alimentazione delle bufale da latte" che si propone di fornire agli allevatori le informazioni necessarie per una corretta

alimentazione, una corretta pratica di conservazione degli alimenti e di igiene generale dell'allevamento. L'osservanza di norme igieniche ed alimentari risulta di fondamentale importanza per garantire la qualità del latte destinato alla produzione del formaggio Mozzarella di bufala campana DOP.

A tutte queste attività meritorie realizzate dal Consorzio, fanno da contraltare le veementi accuse scagliate a inizio gennaio 2010 contro di esso, su tutti i mezzi di informazione, in seguito all'invio, da parte dell'ex Ministro Zaia, di una Commissione di garanzia per verificare il controllo della qualità. Le polemiche si sono scatenate dopo che il MIPAAF, su 106 campioni prelevati, ha riscontrato un 25% di sofisticazione di latte vaccino contro il 3% rilevato dal Consorzio (Diffidenti, 2010).

La vicenda si è conclusa con il decreto MIPAAF del 19 febbraio 2010, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 12 marzo 2010. Vi si legge: "Le attività di vigilanza per la Dop mozzarella di bufala campana sono nuovamente attribuite (...) al Consorzio per la tutela del formaggio mozzarella di bufala campana".

Le polemiche e le accuse al Consorzio, tuttavia, si susseguono da tempo, tanto che alla sua guida si sono alternati cinque presidenti in meno di tre anni.

Sono soprattutto gli allevatori che chiedono di rispettare il disciplinare di produzione e rafforzare i controlli attualmente effettuati dal CSQA, ma il loro peso sulla governance del Consorzio è ancora piuttosto scarsa: il rapporto è un allevatore per quattro caseifici (Diffidenti, *op. cit.*).

Trasparenza sembra la parola d'ordine anche nei confronti dei consumatori. Il Consorzio, infatti, sta già testando su un campione di 3 caseifici un progetto sulla tracciabilità totale della mozzarella di bufala campana DOP. In pratica, il consumatore finale potrà sapere da quale allevamento è stato prodotto il latte delle mozzarelle (Manganiello, *op. cit.*).

3.2 Normative di settore

La necessità di provvedere alla tutela di alcuni formaggi tipici è stata avvertita sin dagli inizi degli anni 50. Infatti, risale a questo periodo l'emanazione della legge n.125 del 10/04/1954, che è stata di notevole importanza per la valorizzazione di formaggi tipici, in quanto ha permesso di salvaguardare i prodotti attraverso il riconoscimento della denominazione di origine. In particolare, all'art.2 viene sancito che: la "Denominazione di Origine" può essere assegnata a formaggi prodotti in zone limitate geograficamente e realizzati osservando usi e consuetudini locali che maggiormente influenzano le caratteristiche merceologiche del prodotto. La stessa legge prevede la costituzione di due organismi: il Comitato nazionale e il Consorzio volontario dei produttori. Il Comitato nazionale ha il compito di provvedere alla realizzazione del riconoscimento della denominazione, essere collegato agli organi competenti ai fini di reprimere eventuali trasgressori della legge e infine esercitare la funzione arbitraria in caso di contenzioso tra le parti in causa. Il Consorzio invece deve assicurare l'azione di vigilanza sull'applicazione della legge (Cerrato, 1999).

In seguito al regolamento CEE 2081/92, il 12 giugno 1996 la mozzarella di bufala campana ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta (Reg. 1107/96). Tale riconoscimento ha imposto ai produttori, di attenersi ad una serie di regolamentazioni, stabilite dai "disciplinari di produzione".

Come accennato nel paragrafo precedente, la legge 526 del 21/12/1999 (e relativi decreti di attuazione) costituisce un momento importante per le produzioni certificate (e quindi anche per la MBC DOP) perché essa stabilisce l'adeguamento alla nuova normativa che regola il funzionamento dei Consorzi di tutela e degli Organismi di controllo. Tali adeguamenti toccano due punti nodali dell'attività consortile e di vigilanza:

1. il principio di "equilibrata rappresentanza", negli organi sociali dei Consorzi di tutela, di tutte le categorie professionali interessate alla filiera di un certo prodotto DOP, che può costituire una potenziale estensione dell'opera del consorzio dalla fase di trasformazione alla fase di produzione delle materie prime;
2. il divieto di affidare il controllo di conformità per l'avvio dell'attività produttiva direttamente ai consorzi di tutela. Questa funzione, esercitata fino al 1997, conteneva in sé la possibilità di erigere una barriera monopolistica all'entrata di nuovi produttori, dato che a gestire la concessione della conformità erano i produttori già in essere, anche se attraverso uno specialistico organismo tecnico di verifica. L'attuale normativa attua una divisione di compiti in base alla quale i controlli a monte del processo produttivo vengono affidati a un organismo indipendente, mentre i controlli a valle sul prodotto e nelle fasi di commercializzazione rimangono affidati al Consorzio (Flora, *op. cit.*).

Dal punto di vista normativo anche il 2006 è stato un anno di importanti cambiamenti per le produzioni d'origine protetta: dopo circa 15 anni di applicazione il Regolamento (CE) n. 2081/92 è stato sostituito dal Regolamento n. 510/2006, che ha apportato rilevanti cambiamenti sia dal punto di vista sostanziale che procedurale; questo regolamento è entrato in vigore con il Reg CE n. 103 del 4 Febbraio 2008, recante l'approvazione delle modifiche al disciplinare di produzione della mozzarella di bufala campana DOP.

In particolare le modifiche apportate riguardano:

- ✓ la **descrizione** del prodotto, abbassando il peso minimo del prodotto da 20 a 10 gr, e fissando il peso massimo per le "trecce" a 3 Kg;

- ✓ l'**areale di produzione** che è stato ampliato, includendo alcuni comuni limitrofi alle province di Napoli e Latina, ma soprattutto includendo alcuni comuni della provincia di Foggia e Venafro in provincia di Isernia, con caratteristiche pedoclimatiche idonee alla produzione certificata;
- ✓ il **metodo di ottenimento**, per cui vengono ulteriormente precisati i requisiti della materia prima e il processo produttivo;
- ✓ l'**etichettatura**, con la soppressione delle menzioni geografiche aggiuntive.

Le novità sono molte: dall'accesso diretto al sistema per i produttori di Paesi terzi, all'eliminazione dei vincoli che consentivano la registrazione solo per quei Paesi che si impegnavano al riconoscimento reciproco dei prodotti, alla previsione di nuove regole di coesistenza di marchi aziendali e denominazioni protette. Inoltre è stato previsto il documento unico, con l'obiettivo di uniformare le domande di registrazione, agevolando l'esame da parte delle Autorità Comunitarie e l'eventuale opposizione alle stesse dai soggetti legittimati. Infine è stato imposto l'obbligo, ad ogni Stato Membro, di consentire a tutti gli interessati stabiliti nel territorio di fare opposizione in sede nazionale contro le domande proposte. Il 23 dicembre 2006 è stato pubblicato il Regolamento (CE) n. 1898/2006 del 14 dicembre 2006 (G.U.U.E. n 369 del 23.12.2006) di attuazione del Reg CE n. 510/2006. Il Regolamento disciplina una serie di aspetti non definiti puntualmente nella normativa generale, come ad esempio:

- ✓ la norma secondo cui possono essere registrate solo le denominazioni utilizzate in commercio o nel linguaggio corrente o storicamente utilizzate per specifici prodotti agricoli e alimentari;
- ✓ le norme sulla delimitazione alla zona geografica delle operazioni di condizionamento, affettatura o grattugiatura del prodotto: trattandosi di una restrizione alla libera circolazione delle merci e alla libera prestazione dei servizi, possono essere imposte limitazioni unicamente qualora si tratti di operazioni complesse che richiedano competenze specialistiche disponibili solo nella zona geografica delimitata e quando siano necessarie per salvaguardare l'integrità del prodotto stesso, nonché la sua autenticità.

A livello nazionale, nel novembre 2006, il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Paolo De Castro, ha firmato un decreto di regolamentazione della procedura di registrazione delle DOP e IGP. Il provvedimento ha avuto l'obiettivo di contenere il boom delle domande di riconoscimento delle denominazioni protette e di evitare che possano essere riconosciuti prodotti che non vantano un autentico legame qualitativo e storico con la zona di produzione.

Il decreto è stato successivamente sospeso per acquisire l'intesa della Conferenza permanente Stato, Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano della quale si attende la pubblicazione⁷.

Inoltre, a decorrere dal 1° gennaio 2013, la produzione della "mozzarella di Bufala Campana DOP", dovrà essere effettuata in stabilimenti separati da quelli in cui ha luogo la produzione di altri tipi di formaggi o preparati alimentari. Praticamente, stando all'articolo 4-quinquiesdecies del decreto legge 3 novembre 2008, poi convertito dalla legge 30 dicembre 2008, n. 205, chi vorrà produrre MBC DOP dovrà fare solo questo. O quantomeno dovrà avere uno stabilimento a parte deputato esclusivamente a questo tipo di produzione.

Nella tabella 3.2.1 viene riportato un breve riepilogo delle principali normative riguardanti la "Mozzarella di bufala campana DOP".

⁷ Assolate (2007)

Tabella 3.2.1: Principali normative di interesse per la mozzarella di bufala campana DOP

Data	Tipo di normativa	Descrizione del provvedimento
1954	Legge n. 125	Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi.
28/09/1979	D.P.R.	Riconoscimento della denominazione tipica del formaggio "Mozzarella di Bufala"
15/09/1988	D.P.R.	Riconoscimento della denominazione di origine di cui al Reg CE 2081/92.
17/04/1992	Reg. CE 2081/92	Registrata in ambito Unione europea ai sensi del regolamento CEE n. 2081/92. Protezione delle aree geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.
12/02/1993	Legge n. 281	Disciplina della preparazione e del commercio dei mangimi, modificata dalla legge 399 del 8/3/1968 e dal D.P.R. 152 del 31/3/1998 e successive modifiche
10/05/1993	D.P.R.	Riconoscimento Nazionale della denominazione di origine per il formaggio "Mozzarella di Bufala Campana"
12/06/1996	Reg. CE 1107/96	Iscrizione nel registro delle indicazioni geografiche tipiche e delle denominazioni di origine protette: in particolare MBC viene registrato come prodotto DOP
14/01/1997	D.P.R. 54	Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46e il 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.
10/2/1997	D.M. n° 97	Mozzarella non DOP
07/05/1998	D.M. del 07/05/1998	il MiPAF ha determinato gli elementi di etichettatura per la denominazione registrata.
16/07/1998	Reg. CE 1525/98	Conservazione degli alimenti
21/07/1998	D.M. del 21/07/1998	Stabilisce i criteri per l'utilizzo dei termini di designazione del prodotto "Mozzarella di Bufala campana DOP".
21/12/1999	Legge 526	Normativa che regola il funzionamento dei Consorzi di tutela e degli Organismi di controllo.
24/4/2002	D.M. del 24/4/2002	Riconoscimento del Consorzio per la tutela del formaggio mozzarella di bufala campana e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526.
24/1/2003	D.M. del 24/1/2003	Autorizzazione all'organismo di controllo denominato "C.S.Q.A. Certificazioni S.r.l." ad effettuare il controllo sulla denominazione di origine protetta "Mozzarella di bufala campana".
20/03/2006	Reg. CE 510/2006	Modifica il regolamento CEE n° 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.
04/02/2008	Reg. CE 103/2008	Modifiche al Disciplinare di Produzione, in ordine alla disciplina produttiva e all'ampliamento dell'area di produzione.
30/12/2008	Legge 205	"Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 3 novembre 2008, n. 171, recante misure urgenti per il rilancio competitivo del settore agroalimentare"

Fonte: BMTI S.C.p.A.

3.3 Il disciplinare di produzione

La necessità di tutelare alcuni formaggi tipici è stata avvertita già negli anni cinquanta. Infatti proprio in questo periodo fu emanata la legge n. 125/54, che ha permesso di salvaguardare i prodotti “tipici” attraverso il riconoscimento della “denominazione di origine”. L'articolo 2, in particolare, sancisce che la denominazione di origine può essere assegnata a formaggi prodotti, in zone limitate geograficamente, secondo gli usi e le consuetudini locali, che conferiscono al prodotto particolari caratteristiche merceologiche. Questa stessa legge prevede anche la costituzione di due organismi:

- ✓ il Comitato nazionale, a cui è assegnato il compito di provvedere alla realizzazione del riconoscimento della denominazione;
- ✓ il Consorzio volontario dei produttori, che deve assicurare l'azione di vigilanza sull'applicazione della legge.

Per la mozzarella di bufala il riconoscimento della denominazione di origine controllata è avvenuto con il D.P.R. 28/9/1979, nel quale si trovano anche disposizioni in materia di disciplinari di produzione. Il 28/9/1981, nasce dall'unione dei maggiori caseifici produttori il Consorzio Nazionale per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala e ad esso con il DM 21/3/1983 viene assegnato l'incarico di vigilare sull'applicazione delle disposizioni della legge n. 125/54.

La difesa della mozzarella di bufala trova un valido alleato nel regolamento CE n. 2081/92, il quale prevede il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) per tutti quei prodotti alimentari o agricoli originari di una regione o di un determinato luogo di produzione.

Con il DPCM del 10 maggio 1993 viene riconosciuta la denominazione di origine controllata alla Mozzarella di bufala campana e viene definito il disciplinare di produzione.

L'articolo 2 del suddetto disciplinare definisce precisamente l'area geografica di provenienza del latte e di trasformazione del formaggio “Mozzarella di bufala campana DOP”. Queste zone comprendono il territorio amministrativo di seguito specificato:

- ✓ Regione Campania
 - Provincia di Benevento: comuni di Limatola, Dugenta, Amorosi.
 - Provincia di Caserta: l'intero territorio.
 - Provincia di Napoli: comuni di Acerra, Giugliano in Campania, Pozzuoli, Qualiano.
 - Provincia di Salerno: l'intero territorio.
- ✓ Regione Lazio
 - Provincia di Frosinone: comuni di Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano; Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca.
 - Provincia di Latina: comuni di Cisterna di Latina, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, S. Felice Circeo, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia.
 - Provincia di Roma: comuni di Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo.

Con il Reg CE 510/2006 (art. 4 par. 2) e con la sua successiva modifica Reg CE n. 103/2008, la zona di produzione è stata integrata comprendendo anche alcuni comuni ad essa contigui ed alcune limitate aree della provincia di Foggia e di Isernia (Comune di Venafro).

Le province interessate dal DOP rientrano tutte in un territorio considerato omogeneo sotto molti aspetti; si tratta soprattutto di zone che in passato erano paludi, scomparse dopo le grandi opere di bonifica, attraversate da corsi fluviali di dimensione medio piccola e da numerosi canali che regolano il deflusso delle acque. La natura del suolo è prevalentemente di origine vulcanica alluvionale. Il clima è mite, la temperatura media annua oscilla tra i 17,5 °C ed i 16,5 °C, con precipitazioni tra gli 804 mm e i 918 mm⁸. L'allevamento è presente in zone pianeggianti o di bassa collina; le pianure sono circondate da monti che interrompono i venti freddi del settentrione ed il clima è mitigato dalla vicinanza del mare che limita le escursioni termiche. Tali caratteristiche sono da ritenersi uniche sia in Europa che in Italia.

L'acquisizione del marchio e la conseguente adesione al disciplinare di produzione sottopongono i produttori ed i trasformatori a sistemi rigidi di produzione finalizzati ad ottenere elevati standard qualitativi, che coinvolgono aspetti legati alla natura ed alla provenienza delle materie prime nonché alle tecniche di lavorazione.

Secondo il Reg. CE n. 510/2006, ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo degli allevatori, dei produttori e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto. La stessa materia prima è accuratamente controllata dall'organismo incaricato in tutte le fasi di produzione.

⁸ Reg CE 510/2006 (art. 4 par. 2)

3.4 Il processo produttivo

Come indicato nel disciplinare all'art. 3 la "Mozzarella di bufala campana DOP" è prodotto esclusivamente con latte intero di bufala, proveniente dagli allevamenti specifici (art.2), e nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento ed al processo tecnologico, in quanto rispondenti allo standard qualitativo da raggiungere.

Il latte generalmente usato per la trasformazione del formaggio è normato dal R.D 9/5/29 n° 994 e successive modifiche è definito come: "un liquido di colore bianco opaco o giallognolo, dal sapore dolciastro derivante dalla mungitura regolare, completa ed ininterrotta delle ghiandole mammarie di animali in buono stato di salute e di nutrizione".

Può essere chiamato semplicemente latte quello proveniente da bovine, per le altre specie invece va sempre specificato.

Esso risulta essere una miscela complessa di sostanze di notevole importanza biologica e nutrizionale (proteine, grassi, lattosio, vitamine, sali, etc), costituisce un sistema dietetico bilanciato e favorisce la moltiplicazione della flora intestinale simbiotica.

Il latte bufalino, destinato alla produzione DOP, proveniente dai soli allevamenti certificati, deve essere lavorato entro la 60^a ora dalla prima mungitura, e deve avere le seguenti caratteristiche chimico-fisiche (Reg CE 510/2006):

- ✓ titolo in grasso minimo 7,2%;
- ✓ titolo proteico minimo 4,2 %.

Questi due valori sono fondamentali per le proprietà tecnologiche del latte da trasformare.

Lo schema tradizionale di lavorazione della Mozzarella di Bufala si può articolare in due fasi: nella prima si realizza la preparazione della cagliata e la successiva maturazione sotto siero fino a raggiungere una sufficiente acidità per essere sottoposta a filatura, nella seconda, la cagliata acidificata viene filata perché assuma la caratteristica struttura filamentare della mozzarella di bufala a pasta filata. Formatura, salatura e confezionamento completano il ciclo di lavorazione di questo formaggio.

Standardizzazione

Dopo il conferimento del latte, occorre procedere alla standardizzazione della materia prima per ottenere un prodotto dalla qualità organolettica costante. In particolare occorre standardizzare il rapporto grasso/proteine (G/P) nel latte di lavorazione, infatti nei diversi periodi della lattazione, si osservano ampie oscillazioni nel contenuto di grasso mentre il contenuto di proteine resta relativamente costante. Se il livello del grasso nel latte di bufala è elevato e non è bilanciato da proporzionali quantità di proteina caseificabile, si hanno sensibili perdite di grasso sia nel siero (in fase di rottura della cagliata) che nell'acqua di filatura. Poiché il livello medio di proteine nel latte di bufala è intorno a 4,3-4,7 %, ne consegue che il contenuto di grasso nel latte, che assicura un prodotto ottimale, dovrebbe essere intorno al 7% circa. Invece, sia che i parti siano concentrati in un solo periodo dell'anno (ciclo tradizionale) sia che essi siano scaglionati lungo tutto l'anno (ciclo modificato), il contenuto di grasso nel latte di bufala è generalmente superiore al 7%. Per avere, quindi, un latte di bufala in cui il rapporto grasso/proteine sia quello ottimale

per la trasformazione in mozzarella, bisognerebbe sottoporre il latte a parziale scrematura. Questa pratica tuttavia non è approvata dal disciplinare di produzione del formaggio a denominazione di origine, pur verificandosi che con una percentuale di grasso nel latte pari al 7%, si ottiene un formaggio con titolo di grasso superiore a quello minimo richiesto dal Decreto di Riconoscimento della Denominazione di Origine, fissato al 52% di grasso sulla sostanza secca.

Coagulazione

Secondo il disciplinare DOP la coagulazione del latte viene preceduta dall'aggiunta di siero innesto naturale (2%), ottenuto lasciando acidificare spontaneamente a temperatura ambiente il siero della lavorazione del giorno precedente. L'acidità del siero innesto utilizzato è solitamente compresa tra 40 e 60° SH/100 ml. La coagulazione viene effettuata mediante aggiunta al latte di caglio liquido di vitello (generalmente di titolo 1:10.000). Il latte viene caricato (18-20 ml/qla di latte) in caldaia a temperatura ambiente o allo stato refrigerato e si procede successivamente al riscaldamento per immissione di vapore. La temperatura ottimale è compresa fra i valori di 34 °C e 38 °C e la durata media della coagulazione non supera in ogni caso i 30 minuti.

Rottura della cagliata

La rottura della cagliata favorisce lo spurgo (separazione del siero dalla cagliata) che sarà tanto maggiore quanto più energica è l'azione meccanica. Viene effettuata di solito manualmente con un 'ruotolo' di legno (bastone alla cui estremità è fissato un disco di legno con la faccia esterna convessa) o con uno spino metallico, ma può anche essere meccanica (figura 3.4.1) e viene spinta fino ad ottenere grumi caseosi delle dimensioni di 3-6 cm. Molta cura deve essere posta nelle modalità di rottura della cagliata, quasi sempre questa operazione comporta perdita di grasso nel siero (fino all'1%). Dopo la rottura la cagliata viene lasciata maturare, cioè è lasciata ad acidificare sotto siero. Dalla caldaia di coagulazione, viene estratto circa il 60% del siero e una parte di questo (circa il 5% del siero totale) viene riscaldato ed aggiunto dopo 5-10 minuti in caldaia in modo da mantenere la temperatura della massa intorno ai 46°C. Nel ciclo di lavorazione artigianale l'acidificazione dura mediamente 3-4 ore, tuttavia, non sono rare le lavorazioni in cui questa fase tecnologica si protrae anche fino a 8 ore.

Figura 3.4.1: Rottura meccanica della cagliata



Fonte: Manganiello, 2010

Filatura

Questa fase di lavorazione è quella che influisce maggiormente sulla consistenza del prodotto finito e sulla resa di lavorazione. È ben noto che l'uso di cagliate immature o troppo mature dà luogo a Mozzarella priva di nerbo e di bassa consistenza e ad un abbassamento della resa di lavorazione di 2 -3 punti percentuali. Nella pratica di caseificio, il casaro stabilisce il momento più opportuno per l'inizio della filatura sulla base di un saggio empirico di filatura. Al termine dell'operazione di filatura la pasta assume la struttura filiforme che costituisce la caratteristica peculiare della classe di formaggi denominati a pasta filata (figura 3.4.2).

Figura 3.4.2: Filatura della mozzarella.



Fonte: www.nannimagazine.it

Formatura

La formatura della mozzarella viene effettuata meccanicamente (figura 3.4.3) o manualmente. In questo secondo caso, è necessaria la presenza di due operatori in cui uno stacca "mozza" con il pollice e l'indice delle due mani dei pezzi di pasta filata da una massa globosa di circa 3-4 Kg sostenuta dall'altro (figura 3.4.4). E' proprio a questa operazione che la mozzarella deve il suo nome. Il prodotto appena formato viene lasciato cadere direttamente in vasche contenenti acqua fredda. Successivamente viene trasferito alla salamoia. Alcune forme particolari, quali ad esempio la tradizionale "treccia" vengono ottenute solamente a mano, intrecciando abilmente tre segmenti allungati di pasta filata fino ad ottenere la forma finale.

Figura 3.4.3: Formatura meccanica della pasta.



Fonte: Manganiello, 2010

Figura 3.4.4: Formatura manuale o “mozzatura” della pasta.



Fonte: Manganiello, 2010

Salatura

La salatura viene realizzata generalmente immergendo la mozzarella in soluzioni saline a diversa concentrazione, tipicamente con un contenuto di sale che varia dal 10 al 18% (figura 3.4.5). La durata in genere non supera le 10 ore per le pezzature di 400- 500 grammi. Durante la permanenza della mozzarella di bufala nella salamoia, il sale penetra in esso per diffusione. La velocità con cui il sale penetra nella mozzarella di bufala dipende dalla concentrazione salina della salamoia, dalla temperatura e soprattutto dalle dimensioni della forma di mozzarella. Al termine della permanenza in salamoia, la mozzarella di bufala, risulta molto ricca di sale nelle zone periferiche, mentre già a qualche millimetro dalla superficie il contenuto di sale è pressoché nullo. Una volta estratto dalla salamoia e immerso nel liquido di governo la concentrazione di sale nella mozzarella di bufala tende a riequilibrarsi per osmosi, infatti dagli strati esterni in cui la concentrazione è molto alta, il sale migra verso gli strati interni.

Figura 3.4.5: Salatura delle mozzarelle.



Fonte: Manganiello, 2010

Confezionamento e conservazione

Successivamente alla salagione la mozzarella di bufala viene conservata mantenendola immersa in un liquido di governo. Il liquido di governo è costituito in genere da "acqua di filatura" a cui viene aggiunto sale (2-3%) e siero acido diluito. In alternativa viene usata acqua salata aggiunta di acido citrico e/o lattico. Quest'ultimo tipo di liquido di governo è quello che viene ritenuto più idoneo poiché consente di prolungare la vita commerciale del prodotto, soprattutto nel periodo invernale. Il liquido di governo costituisce un costo di produzione non irrilevante. La conservabilità del prodotto è strettamente legata al tipo di materia prima utilizzata ed alla tecnologia di trasformazione. Il prodotto ottenuto da latte crudo e sieroinnesto naturale si conserva, immerso nel liquido di governo, per 3-4 giorni a temperature di 10-15°C senza perdere le sue caratteristiche (superficie esterna lucida, colore bianco, forma sferoidale, pasta morbida ed elastica, con presenza di sierosità, sapore particolare di latte fresco). Oltre tale periodo la superficie esterna si sfalda, la pasta perde la sua consistenza e perde completamente la sua struttura a sfoglie sovrapposte data dalla filatura.

Etichettatura

L'etichettatura è parte integrante della produzione di prodotto certificato, secondo il decreto Ministeriale del 7/4/1998. Il prodotto denominato "Mozzarella di bufala campana" deve essere commercializzato in confezioni su cui figuri un apposito contrassegno che utilizzi i seguenti riferimenti colorimetrici:

- ✓ parte superiore, sole a raggiera rosso composto da 79% Magenta e 91% Giallo;
- ✓ parte inferiore, campo verde, composto da 91% Cyan e 83% Giallo, con la dicitura Mozzarella di bufala campana di colore bianco ad eccezione del nome "Campana" di colore verde;
- ✓ parte centrale recante la testa di Bufala, di colore nero.

Il contrassegno (figura 3.4.6) è parte integrante delle norme di designazione che ne prevedono l'utilizzo esclusivamente con la dicitura "Mozzarella di bufala campana", immediatamente seguita dalla menzione "denominazione di origine protetta" (Cortesi et al., 1982) e, come già detto, da quella "affumicata" nel caso del prodotto sottoposto al trattamento con fumo. Dal 2006 non sono più ammesse le menzioni geografiche aggiuntive, inoltre è stato fatto divieto di utilizzare nella designazione del prodotto specificazioni geografiche diverse da "Campana" (Reg CE 510/2006).

Figura 3.4.6: Logo della Mozzarella di Bufala Campana DOP.



La fama di questo formaggio è senza dubbio legata alle sue qualità organolettiche, che derivano da un metodo tradizionale di produzione, sinonimo di naturalezza e genuinità, e pertanto apprezzato da un pubblico sempre più vasto (Alterio et al., 2004).

Il liquido di governo

Il liquido di governo è costituito in genere da "acqua di filatura" a cui viene aggiunto sale e acido citrico e/o lattico. Quest'ultimo tipo di liquido di governo è quello che viene ritenuto più idoneo poiché consente di prolungare la vita commerciale del prodotto, soprattutto nel periodo invernale. Il prodotto ottenuto, secondo i metodi sopra descritti, si conserva, immerso nel liquido di governo, per 3-4 giorni a temperature di 10-15°C senza perdere le sue caratteristiche; infatti la superficie esterna rimane lucida, il colore bianco, la pasta morbida ed elastica, con la presenza di sierosità ed il sapore particolare di latte fresco e fermenti lattici.

Caratteristiche merceologiche del prodotto

La Mozzarella di bufala campana DOP deve avere forma tondeggiante o caratteristica della zona di produzione (bocconcini, trecce, perline ecc.) e un peso variabile tra i 10-800 g, a seconda della forma; fanno eccezione le caratteristiche trecce che possono arrivare a pesare anche 3 kg (Reg CE 510/2006). L'aspetto esterno del prodotto deve essere di colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida né scagliolata. La pasta deve presentarsi con una struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime 8-10 ore dopo il confezionamento, successivamente tendente a divenire più fondente; priva di effetti quali "occhiature" provocate da fermentazioni gassose o anomale, assenza di conservanti, inibenti o coloranti; al taglio è caratterizzata dalla presenza di scolature in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici. Ha un sapore caratteristico e delicato; tenore in lipidi su sostanza secca, minimo del 52% con elevato contenuto di acido linolenico; un'umidità massima del 65%, ed un pH=5.1-5.6.

Di seguito sono riportati i valori nutrizionali di 100 grammi di Mozzarella Bufala Campana DOP.

Tabella 3.4.1: Valore nutrizionale in 100 grammi di mozzarella di bufala campana DOP

Valore nutrizionale in 100 gr di MBC	
Nutriente	Quantità
Acqua	55,5 g
Proteine	16,7 g
Lipidi	24,4 g
Carboidrati disponibili	0,4 g
Zuccheri solubili	0,4 g
Energia	288 kcal
Ferro	0,2 mg
Calcio	210 mg
Fosforo	195 mg
Vitamina A retinolo	164 eq./ μ g
Vitamina E	0,24 mg

Fonte: Elaborazione BMTI su dati INRAN

Infine, sono riportate nell'art 3 del disciplinare ulteriori indicazioni, utili ad ottenere una mozzarella di buona qualità:

- ✓ che il latte venga munto in maniera razionale ed con scrupolosa osservanza delle norme igienico sanitarie;
- ✓ che venga consegnato al caseificio entro la sedicesima ora dalla mungitura;
- ✓ che posseda un titolo in grasso minimo del 7%;
- ✓ che sia opportunamente filtrato e riscaldato ad una temperatura tra 36°C e 39°C.

4. L'applicabilità della Borsa Merci Telematica Italiana al mercato della Mozzarella di Bufala Campana DOP

4.1 La Borsa Merci Telematica Italiana

La **Borsa Merci Telematica Italiana** nasce dall'esperienza di Meteora S.p.A.

Meteora S.p.A. è stata costituita il 26 gennaio 2000 e, come stabiliva lo Statuto, la società aveva lo scopo di realizzare e gestire un mercato telematico dei prodotti agricoli, agro-alimentari e ittici standardizzati e/o tipici e di qualità italiani, comunitari ed extracomunitari; mercato rivolto a produttori agricoli, operatori della pesca, loro cooperative ed altri organismi associativi detentori dei prodotti stessi, nonché ai commercianti, ai mediatori e ad altri operatori accreditati, fornendo i servizi telematici per consentire ai predetti utenti la trattazione quotidiana e continua delle merci da postazioni remote.

Cercando di creare un modello in chiave moderna delle borse merci che, sin dalla loro costituzione non hanno subito, sia dal punto di vista normativo che da quello tecnologico, grandi innovazioni, è stato progettato un luogo telematico e regolamentato per consentire agli operatori di agire su più piazze contemporaneamente e al tempo stesso di reperire informazioni preziose per lo svolgimento delle loro attività.

Il passaggio da iniziativa di *e-marketplace* ad iniziativa di Borsa Merci Telematica, ha seguito l'evoluzione dell'impianto legislativo che regola il settore agricolo ed agroalimentare (Zanlari, 2006) di cui si riportano brevemente le tappe:

- ✓ il decreto del Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato del 20 Dicembre 2000, ha autorizzato la negoziazione dei beni di cui alla legge 272/1913 anche attraverso strumenti informatici o per via telematica per un periodo sperimentale non superiore ai dodici mesi;
- ✓ gli articoli 7 e 8 della legge 5 Marzo 2001 n. 57, hanno delegato il governo ad emanare uno o più decreti legislativi contenenti norme per l'orientamento e la modernizzazione nei settori dell'agricoltura e della pesca;
- ✓ l'articolo 30 del decreto legislativo 18 Maggio 2001 n. 228, ha ufficializzato il periodo sperimentale relativo alle negoziazioni telematiche, ha previsto l'emanazione da parte del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali di un regolamento per il funzionamento telematico delle borse merci italiane e ha disposto la pubblicazione dei risultati in termini di prezzi di riferimento e di quantità delle merci e delle derrate;
- ✓ il decreto del Ministro delle attività produttive del 9 Marzo 2002, ha dato l'avvio ufficiale al periodo di sperimentazione delle negoziazioni telematiche della durata di dodici mesi e ha riconosciuto il ruolo di gestore della piattaforma telematica e dei connessi servizi a Meteora S.p.A.

Dopo alcuni anni di sperimentazione, ed a seguito degli importanti risultati di mercato conseguiti, il Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, con il D.M. 174/06, ha istituito ufficialmente la Borsa Merci Telematica Italiana, attribuendo a *Borsa Merci Telematica Italiana S.c.p.A.* (BMTI S.c.p.A.) la funzione di società gestrice della piattaforma telematica di negoziazione.

BMTI S.c.p.A., che deriva da Meteora S.p.A., al 28 febbraio 2009 è costituita da 72 Camere di Commercio, Unioncamere, Infocamere, Unione Regionale delle Camere di Commercio della Puglia, Unione Regionale delle Camere di Commercio della Lombardia e Unione Regionale delle Camere di Commercio del Piemonte, ed ha un capitale sociale di 2.387.372,16 Euro.

BMTI S.c.p.A. gestisce la piattaforma telematica di contrattazione consentendo la trattazione quotidiana e continua delle merci da postazioni remote, assicurando efficienza e razionalità ai mercati, determinando in tempi rapidi ed in modo trasparente i prezzi realizzati ed i quantitativi scambiati e diffondendo dati e analisi tramite le Camere di Commercio ed i media.

Lo stesso decreto istitutivo definisce i ruoli degli altri due organi che costituiscono BMTI: la **Deputazione Nazionale**, con funzioni di vigilanza e di indirizzo generale, e le **Camere di Commercio**, con funzioni di supporto e promozione della Borsa Merci Telematica Italiana.

I principi cardine dell'intero sistema sono definiti dal **Regolamento Generale** che fra l'altro regola le procedure di accreditamento degli operatori, di iscrizione dei soggetti abilitati all'intermediazione, le modalità di apertura di ogni mercato telematico e, quindi, per ciascun prodotto, la costituzione dei Comitati di Filiera. Questi ultimi sono composti da esperti e rappresentanti di tutti gli anelli della filiera, e svolgono compiti di consulenza e assistenza tecnica in favore della Società di Gestione relativamente ai mercati di competenza, a partire dalla proposta del Regolamento speciale di prodotto.

Dall'avvio della sperimentazione della Borsa Telematica sono stati sviluppati nel tempo due tipi di meccanismi d'asta che corrispondono a due piattaforme tecnologiche, diverse per caratteristiche tecniche e modalità di negoziazione consentita, create rispondendo all'esigenza di assicurare efficienza, razionalità e trasparenza dei mercati.

Inizialmente è stata sviluppata la piattaforma **Meteora 1** che prevedeva un meccanismo di contrattazione ad asta continua "molti a molti". Si trattava di un meccanismo adatto alla negoziazione di prodotti fungibili, ossia quelle categorie di prodotto standardizzate a monte come granoturco secco nazionale, grano tenero, grano duro, semi di soia, ecc. (in generale le prime categorie di prodotto negoziate attraverso BMTI). Le specifiche fondamentali per la conclusione del contratto erano: il tipo di prodotto, il prezzo, la quantità, la piazza e le modalità di consegna. Tale sistema richiedeva un elevato grado di standardizzazione ed una estrema semplificazione della contrattazione. Dopo aver appurato le difficoltà nell'adattare un sistema simile alle esigenze dei mercati meno standardizzabili, come quello del vino e del parmigiano reggiano, è stato progettato un sistema completamente nuovo: la piattaforma Meteora 2 sulla quale di fatto, oggi, avvengono tutte le negoziazioni.

Meteora 2 propone agli operatori un'asta continua e libera, del tipo "uno a molti". Ogni proposta, sia di acquisto che di vendita, genera in pratica un "mercato a sé". Per l'operatore accreditato è possibile inserire proposte di vendita o acquisto. Gli stessi operatori accreditati fino al 28 maggio 2008 hanno potuto concludere direttamente un contratto accettando una proposta già inserita, oppure partecipare a vere e proprie aste on line inserendo controproposte ad un prezzo a loro più conveniente. Ogni proposta è inoltre caratterizzabile con una "scheda informativa" riportante tutte le specifiche qualitative della partita di merce in questione, nonché tutte le specifiche contrattuali utili a definire nel dettaglio un eventuale contratto. Quest'ultimo sistema di contrattazione si adatta bene ai prodotti caratterizzati da specifiche qualitative molto variabili.

I contratti conclusi all'interno del sistema telematico formano i prezzi della Borsa Merci Telematica Italiana che vengono diffusi settimanalmente.

Dal 29 maggio 2008 l'accesso alla piattaforma telematica di contrattazione della Borsa Merci Telematica Italiana è riservato ai **Soggetti Abilitati all'Intermediazione (S.A.I.)**. Si tratta di una figura professionale assolutamente inedita nel panorama agricolo nazionale (istituita anch'essa con il del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole n. 174 del 6 aprile del 2006). Il S.A.I. svolge funzioni di intermediazione

esclusivamente riferite alle negoziazioni telematiche della BMTI; in particolare, il suo compito è quello di raccogliere e gestire ordini telematici per conto degli operatori accreditati, che glieli trasmettono attraverso un'apposita sezione del sistema telematico (spazio operatori).

I mercati attivi al 31 agosto 2010 nella Borsa Merci Telematica Italiana sono 41 (tabella 4.1.1).

Tabella 4.1.1: I mercati attivi sulla Borsa Merci Telematica Italiana al 31 agosto 2010

Categoria	Mercati attivi
Cereali, semi oleosi e farine	Frumento tenero, Frumento duro, Granoturco secco, Cereali minori, Sottoprodotti della macinazione, Semi di soia, Semi di girasole, Farine di frumento tenero, Sfarinati di frumento duro, Farine vegetali di estrazione, Risone, Semi di colza
Carni, uova e animali vivi	Suini vivi, Tagli di carne suina, Carni avicole congelate, Carni cunicole, Uova, Carni bovine
Salumi e grassine	Prosciutto di Parma DOP, Prosciutto crudo non marchiato, Salumi
Lattiero – caseari	Latte spot, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, Asiago DOP
Uva, Vino e olio	Vino da tavola, Vino IGT, Vino DOC e DOCG, Vino confezionato, Olio di oliva, Olio di oliva DOP
Altri	Agrumi, Nocciola, Patate, Carote, Pomodoro, Polpe di barbabietola esauste ed essiccate in pellet, Carciofo, Kiwi, Mela, Concimi minerali

Fonte: BMTI S.c.p.A.

Invece, i mercati telematici di prossima attivazione all'interno della Borsa Merci Telematica Italiana sono 7:

Fiori e piante, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Biomasse, Derivati del pomodoro, Siero di latte, Caciocavallo Silano DOP, Tagli di carne bovina.

4.2 I servizi di Borsa Merci Telematica Italiana

Oltre all'accesso e all'utilizzo della piattaforma telematica, Borsa Merci Telematica Italiana ha attivato una serie di servizi connessi alla commercializzazione delle produzioni, quali:

- l'invio delle comunicazioni prezzi e delle newsletter mensili,
- Il Mercato Telematico Sicuro,
- la Segreteria Mercati,
- la Vetrina Aziendale.

Per quanto riguarda il primo servizio, Borsa Merci Telematica Italiana invia periodicamente ai S.A.I. iscritti e agli operatori accreditati dei documenti informativi, tra cui la comunicazione prezzi ufficiale sulle transazioni telematiche che settimanalmente vengono concluse all'interno della Piattaforma Telematica BMTI; le analisi di mercato sui comparti di riferimento, che consentono una lettura tempestiva delle dinamiche di mercato ed una eventuale anticipazione delle stesse, e la newsletter mensile, che ha l'obiettivo di tenere costantemente aggiornati i S.A.I. iscritti e gli operatori accreditati sull'andamento delle contrattazioni telematiche nel mese di riferimento e sugli eventi a cui BMTI S.c.p.A. partecipa per promuovere lo strumento telematico.

Il servizio "Mercato Telematico Sicuro" offre, invece, agli operatori accreditati di concludere, per il tramite di un S.A.I. iscritto, contratti telematici il cui valore è coperto quasi totalmente dal rischio di insolvenza da parte dell'acquirente. Il servizio Mercato Telematico Sicuro prevede:

- il pagamento di un corrispettivo dello 0,33% sul valore del contratto telematico iva inclusa;
- una percentuale di copertura dell' 85% del valore del contratto telematico Iva inclusa;
- l'obbligo dell'operatore accreditato di pagare il corrispettivo su tutti i contratti telematici sicuri.

Gli operatori accreditati possono aderire al servizio facoltativo "Mercato Telematico Sicuro" sottoscrivendo un apposito contratto di prestazione di servizi tra BMTI S.c.p.A. (in qualità di contraente della polizza quadro di assicurazione del credito stipulata con EULER HERMES SIAC S.P.A.), AGRICAF S.r.l. (in qualità di gestore del servizio) e lo stesso operatore accreditato (in qualità di assicurato).

Al fine di supportare concretamente l'operatività dei S.A.I. iscritti e di assistere gli operatori accreditati al corretto utilizzo dello spazio operatori, Borsa Merci Telematica Italiana ha predisposto un servizio di "Segreteria Mercati". Con questo servizio si intende valorizzare le proposte di acquisto e vendita inserite dagli operatori accreditati portandole a conoscenza dei S.A.I., riducendo al minimo il rischio che le proposte rimangano inavute all'interno della piattaforma telematica BMTI e facilitando l'incontro tra domanda e offerta, anche attraverso un'attività di supporto e formazione nell'utilizzo del sistema telematico di contrattazione.

Tra i servizi attivi, vi è infine la "Vetrina Aziendale" che consiste in uno spazio promozionale telematico sul portale internet di Borsa Merci Telematica Italiana (www.bmti.it), destinato sia ai S.A.I. iscritti sia agli operatori accreditati. La vetrina aziendale è composta da:

- un testo contenente l'anagrafica ed i contatti dell'azienda (denominazione, indirizzo, telefono, mail, ecc.);

- un testo contenente una breve descrizione dell'Azienda;
- immagini dell'azienda e della sua attività;
- un logo dell'azienda;
- un video;
- un file di presentazione dell'azienda (brochure).

Altre iniziative sono in corso di realizzazione: il progetto sull'internazionalizzazione della BMTI, quello sulla realizzazione di servizi logistici da affiancare alla piattaforma telematica, quello relativo ai mercati in eccesso di offerta e da ultimo la realizzazione in convenzione con la Camera di Commercio ed il Comune di Milano della Borsa Agroalimentare Telematica (BAT) Mondiale nell'ambito dell'EXPO 2015.

Di seguito verranno illustrate le opportunità offerte dai servizi descritti in precedenza, distinguendole sulla base del soggetto che ne usufruisce.

4.2.1 Opportunità per i Soggetti Abilitati all'Intermediazione (S.A.I.)

Molteplici sono le opportunità a disposizione per i S.A.I. iscritti a Borsa Merci Telematica Italiana derivanti dal servizio di accesso e utilizzo della piattaforma telematica. Prima fra tutte, la qualificazione dell'attività di intermediazione telematica tramite l'iscrizione in un elenco pubblico detenuto dalla Deputazione Nazionale e consultabile sul sito internet della Borsa Merci Telematica Italiana (www.bmti.it). L'attività di intermediazione telematica svolta dai S.A.I. è inoltre valorizzata poiché essa avviene attraverso un sistema di contrattazione trasparente, regolamentato e riconosciuto ufficialmente dalla legge italiana (D.M. 174/06).

Accanto a questi aspetti, accedendo alla piattaforma telematica i S.A.I. hanno l'opportunità di entrare in contatto con gli operatori accreditati proponendosi come loro intermediari nelle contrattazioni sulla Borsa Merci Telematica italiana.

Tra i servizi offerti ai S.A.I., vi è l'invio di documenti informativi redatti dalla società di gestione BMTI S.c.p.A., come la comunicazione prezzi o le analisi di mercato, che consentono ai S.A.I. di conoscere i prezzi generati dai contratti telematici conclusi sulla piattaforma e di avere informazioni tempestive sulle dinamiche di mercato, nonché anticipazioni delle stesse.

I Soggetti Abilitati all'Intermediazione che operano sulla Borsa Merci Telematica Italiana hanno la possibilità di permettere ai propri clienti di aderire al Mercato Telematico Sicuro, ovvero di accedere ad un servizio assicurativo caratterizzato da condizioni esclusive riservate ai soli operatori accreditati. Offrire tale servizio ai propri clienti, soprattutto in una fase in cui la situazione economica fa sì che i venditori sentano come particolarmente concreto il rischio di insolvenza da parte degli acquirenti, può sicuramente migliorare, sia qualitativamente che quantitativamente, le opportunità commerciali dei S.A.I.

Richiedendo invece l'attivazione del Servizio di Segreteria Mercati, i S.A.I. possono ricevere supporto nella loro attività su Borsa Merci Telematica Italiana. Prima di tutto, i S.A.I. ricevono assistenza continua da parte del personale BMTI sull'utilizzo della piattaforma telematica e sui servizi attivi e sostegno nel fornire informazioni e chiarimenti agli operatori accreditati con cui operano sull'utilizzo dello spazio operatori e dei servizi attivi. I S.A.I. vengono inoltre informati tempestivamente sulle proposte di mercato inserite dagli operatori accreditati e assistiti nel trovare delle possibili controparti contrattuali.

Infine, i S.A.I. hanno l'opportunità di promuovere la propria attività di intermediazione telematica tramite un dominio personalizzato all'interno del sito istituzionale BMTI (web.bmti.it/nomeazienda). In questo spazio i S.A.I. possono descrivere nel dettaglio i settori su cui operano, le esperienze maturate e i servizi offerti aumentando così la propria visibilità, non solo in campo nazionale ma anche internazionale, considerando le opportunità offerte dal progetto di realizzazione della BAT nell'ambito dell'EXPO 2015, di cui si è accennato nel paragrafo precedente.

4.2.2 Opportunità per gli operatori accreditati

Relativamente all'accesso ed utilizzo della piattaforma telematica, gli operatori accreditati possono, in maniera analoga ai S.A.I., usufruire di un sistema di contrattazione trasparente, regolamentato e riconosciuto ufficialmente dalla legge italiana (D.M. 174/06). Il sistema telematico di contrattazione garantisce inoltre che le operazioni di mercato siano concluse, per il tramite di S.A.I. iscritti, solo tra operatori accreditati ad operare sulla piattaforma telematica.

Accedendo allo spazio operatori sulla piattaforma telematica, gli operatori accreditati possono visualizzare, oltre alle loro proposte, quelle inserite da altri operatori e contattare il S.A.I. di riferimento per le proposte di loro interesse, aumentando in questo modo le loro opportunità commerciali. Inoltre, gli operatori accreditati possono stabilire nuovi contatti con più di un S.A.I.; questo fa sì che l'operatore abbia l'opportunità di scegliere il suo S.A.I. di riferimento per le proprie contrattazioni, sulla base anche dei servizi aggiuntivi alle contrattazioni telematiche che il S.A.I. può offrire all'operatore, come ad esempio il servizio Mercato Telematico Sicuro.

L'attivazione di questo servizio consente agli operatori di usufruire di un servizio assicurativo del credito molto conveniente, perché l'obbligo di pagare il corrispettivo è riferito solo ai contratti telematici e non all'intero fatturato, e possono tutelare il proprio fatturato aziendale con una copertura dell'85% del valore del contratto iva inclusa. Accanto a questi aspetti, gli operatori che richiedono questo servizio possono avere informazioni tempestive relative alla concessione di plafond su acquirenti italiani ed esteri a costi vantaggiosi ed avere l'assistenza continua della società Agricaf s.r.l. relativamente alla predisposizione della contrattualistica del servizio, alla gestione dei plafond degli acquirenti e alla raccolta della documentazione in caso di sinistro.

Per gli operatori accreditati le opportunità offerte dall'invio dei documenti informativi prodotti da BMTI S.c.p.A. sono le stesse che per i S.A.I., ossia la possibilità di conoscere prezzi trasparenti e reali di mercato, così come essere informati tempestivamente sulle dinamiche di mercato.

Anche per gli operatori accreditati è disponibile un servizio di supporto alla loro attività su Borsa Merci Telematica Italiana da parte della Segreteria Mercati, come visto in precedenza per i S.A.I. Gli operatori, mediante questo servizio, ricevono assistenza continua da parte del personale BMTI sull'utilizzo dello spazio operatori e dei servizi attivi. La Segreteria Mercati si occupa inoltre di fare in modo che le proposte inserite dagli operatori sulla piattaforma telematica BMTI vengano valutate attentamente da parte dei S.A.I. iscritti. Gli operatori hanno inoltre l'opportunità di essere messi in contatto con i S.A.I. iscritti, tramite la Segreteria Mercati, al fine di aumentare la possibilità di concludere contratti telematici.

Ultimo fra i servizi attivi per gli operatori accreditati è la Vetrina aziendale, un dominio personalizzato all'interno del sito istituzionale BMTI (web.bmti.it/nomeazienda) che offre agli operatori la possibilità di promuovere la propria azienda e il marchio, in quanto possono descrivere nel dettaglio l'attività dell'azienda e/o i prodotti agevolando anche l'attività di intermediazione svolta dai S.A.I. iscritti. L'attivazione di questo spazio promozionale all'interno del sito di Borsa Merci Telematica Italiana offre pertanto agli operatori che decidono di sottoscriverlo l'opportunità di aumentare la propria visibilità, sia in campo nazionale che internazionale, considerando, come per i S.A.I., le possibilità offerte dal progetto di realizzazione della BAT nell'ambito dell'EXPO 2015.

4.3 Applicabilità delle negoziazioni telematiche di Mozzarella di Bufala Campana DOP sulla Borsa Merci Telematica Italiana

Studiare le caratteristiche strutturali di un mercato significa metterne in luce criticità e debolezze; ciò costituisce un primo passo verso la comprensione dell'adeguatezza di nuove strategie utilizzabili per il futuro.

La valutazione dell'applicabilità delle negoziazioni telematiche di mozzarella di bufala campana DOP passa dunque per la comprensione delle opportunità che la Borsa Merci Telematica Italiana può offrire al prodotto, viste le caratteristiche di questo mercato.

L'analisi del mercato e della filiera della MBC DOP svolta sin qui, consente di ipotizzare alcune considerazioni sull'applicabilità della Borsa Merci Telematica Italiana a questo prodotto.

Inserire il mercato della mozzarella di bufala campana DOP tra i prodotti negoziabili telematicamente, significherebbe creare un mercato regolamentato e accessibile da tutti in egual modo, aprendo nuove vie di commercializzazione e potenziando l'export. Tali possibilità sembrano essere strettamente legate all'esistenza di un soggetto che, viste le relativamente piccole dimensioni aziendali, funga da catalizzatore della domanda e dell'offerta, raccogliendo e gestendo gli ordini per conto degli operatori del settore. E' ad esempio ipotizzabile la costituzione di una società, promossa dal Consorzio, che possa essere – ai sensi del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole n° 174/2006 - Soggetto Abilitato all'Intermediazione e svolgere le negoziazioni sul mercato telematico. Si tratterebbe di una forma di aggregazione tra i produttori che, liberi da vincoli, si rivolgerebbero ad un numero ristretto di intermediari. In questo modo, l'effetto in termini di potere contrattuale acquisito sarebbe immediatamente percepibile e si legherebbe alla possibilità di accogliere le offerte provenienti da piccole e medie aziende per rispondere ad un domanda consistente di prodotto e per superare tutti i problemi derivanti dall'eccessiva frammentarietà dell'offerta.

Un'altra via di commercializzazione potenzialmente ampliabile si rintraccia nel commercio con l'estero. Appurato che, per l'export, la maggior efficacia si raggiunge valicando le frontiere con un marchio unico ed un prodotto tendenzialmente standardizzato, l'esistenza di intermediari che catalizzino le offerte dei produttori consentirebbe non solo a questi ultimi di superare alcune delle barriere all'entrata che, in ogni settore, affliggono le aziende indirizzate ai mercati esteri, ma permetterebbe anche un'agevolazione burocratica per le imprese commerciali estere.

Il primo passo verso l'attivazione di un mercato telematico della mozzarella di bufala campana DOP è la definizione di un Regolamento Speciale di Prodotto in cui vengono fissate le condizioni di contrattazione telematica, le caratteristiche merceologiche del prodotto (obbligatorie e/o facoltative), le condizioni di pagamento e di consegna. Tutto ciò contribuisce ad avere un mercato strutturato e regolamentato, importante garanzia di qualità e sicurezza per gli operatori. Alcuni di questi, infatti, nelle interviste da noi svolte, hanno mostrato un certo scetticismo legato all'esigenza di presentare direttamente all'acquirente il loro prodotto. Il servizio "Mercato Telematico Sicuro" descritto precedentemente e l'assistenza offerta dal personale BMTI, potranno essere sicuramente un valido strumento per superare le incertezze degli operatori

A causa dei recenti scandali "diossina", "latte allungato" e "cagliate estere", si è evidenziata l'importanza di avere un controllo puntuale e rigoroso lungo tutta la filiera, a partire dalla produzione dei foraggi destinati

all'alimentazione animale fino alla commercializzazione della mozzarella, a garanzia e tutela non solo del consumatore ma anche di tutti gli operatori del settore.

In relazione alla sempre crescente esigenza di un prodotto controllato e garantito, BMTI potrebbe rappresentare un'occasione importante per le aziende che possono inserire o richiedere una certificazione del latte e per gli acquirenti che vogliono conoscere l'origine del prodotto.

In questi casi, BMTI può rappresentare un utile strumento attraverso il quale chi compra può verificare la tracciabilità del prodotto, in quanto la piattaforma telematica consente non solo di inserire il tipo e la quantità della merce commercializzata, ma anche la provenienza e le eventuali certificazioni di cui gode. Chi vende, invece, può avvantaggiarsi del servizio "Vetrina Aziendale" per promuovere la propria immagine e il proprio prodotto. Per questo motivo le produzioni D.O.P., I.G.P. e S.T.G. possono trovare nel passaggio attraverso BMTI, un'ulteriore valorizzazione e garanzia per la loro commercializzazione in Italia e all'estero.

Ogni mercato attivo in piattaforma telematica è associato ad una scheda di prodotto da compilare al momento dell'inserimento di una proposta di vendita o di acquisto. Nella stesura della scheda di prodotto della mozzarella di bufala campana DOP, bisognerà porre particolare attenzione alle caratteristiche riportate nell'allegato al presente studio (Allegato al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 18 settembre 2003, riportante il Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Mozzarella di Bufala Campana"), ovvero alle aree geografiche di provenienza del prodotto e alle caratteristiche merceologiche del prodotto quali forma, peso, colore ecc.

Anche le modalità di trasporto e i tempi di consegna della merce sono parametri fondamentali. Trattandosi di un prodotto fresco, di delicata natura e breve "shelf-life", è opportuno stabilire dei tempi di consegna molto ristretti oltre che condizioni di trasporto adeguate a preservare le peculiarità organolettiche che questo prodotto di qualità possiede. A questo proposito, BMTI, grazie ai servizi aggiuntivi complementari alla piattaforma telematica, può dare un valido aiuto per la risoluzione di questo problema. In particolare, la realizzazione di servizi logistici a supporto della piattaforma telematica può, in futuro, garantire l'organizzazione di un sistema di trasporto veloce e sicuro per mezzo di Società accreditate in questo tipo di servizio.

Alla luce di tutte queste considerazioni si ritiene che la scheda di prodotto della mozzarella di bufala campana DOP debba contenere precisi parametri descrittivi del prodotto (obbligatori e/o facoltativi), che aiutino a comprendere il valore qualitativo della merce, per consentire in tal modo di valorizzare oltre che differenziare il prodotto scambiato, a garanzia del consumatore e di tutti gli operatori del settore.

Di seguito viene riportata una ipotesi di scheda di prodotto, strutturata per blocchi: in base alla provenienza, ai parametri merceologici, alle modalità e tempi di consegna, eventualmente ai parametri analitici piuttosto che alla tipologia di allevamento.

Ipotesi di scheda di prodotto

Mozzarella di Bufala Campana DOP	
Provenienza	
Nome del Caseificio	
Indirizzo	
Data di fine produzione	
Parametri merceologici	
Forma	
Peso	
Struttura della pasta	
Colore	
Crosta	
Ingredienti	
Modalità e tempi di consegna	
Tempo di consegna	
Modalità di trasporto	
Parametri chimico fisici	
Umidità	
Grasso	
Proteine	
pH	
Note	
Allevamento (Tradizionale, Biologico, Integrato)	

Conclusioni

La filiera produttiva della Mozzarella di Bufala Campana si presenta come un caso tipico di organizzazione di un sistema locale agricolo-industriale in cui i diversi segmenti sono sottoposti a forze centrifughe divergenti. Da un lato un'organizzazione orizzontale di un tessuto di piccole e medie imprese, il più delle volte organizzate nella forma cooperativa, agricole-zootecniche o di trasformazione artigianale (i caseifici); dall'altro poche imprese medio-grandi, prevalentemente allocate nella fase di trasformazione del prodotto, che controllano la maggior parte dell'offerta. La forte crescita che si è avuta negli ultimi anni, nell'offerta di Mozzarella di bufala campana DOP, obbliga il mercato ad ampliare i canali di commercializzazione del prodotto e crea nuove tensioni tra le strategie di sviluppo dei due segmenti della filiera.

La Mozzarella di bufala campana DOP oggi è un prodotto con un'elevata capacità di penetrazione nel mercato dovuta soprattutto alla sua tipicità. Tale caratteristica è supportata da un sistema in grado di vigilare sulla produzione e il commercio del prodotto, in particolare sul corretto utilizzo del marchio d'origine attraverso l'azione del Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana DOP e l'attività di controllo del C.S.Q.A. E' proprio all'interno del Consorzio di tutela che ancora riescono a convivere le contraddizioni dei due segmenti con le loro diverse ipotesi di sviluppo, anche se è improbabile che nel lungo periodo sopravviva una coesistenza equilibrata. La storia dei prodotti tipici e delle relative filiere che li producono è proprio la storia di queste contraddizioni che, in molti casi (come il pomodoro San Marzano e il Parmigiano Reggiano), ha visto delinearsi un consolidamento di potere in una fase (la commercializzazione nel primo caso e la stagionatura nel secondo) che si è man mano estraniata dalla filiera produttiva, dando luogo a una formazione di potere monopolistico. Questo può divenire dannoso per la qualità del prodotto ma, cosa ancor più grave, per l'identità dell'intero sistema locale e del suo futuro di crescita.

L'applicazione della Borsa Merci Telematica Italiana al mercato della Mozzarella di bufala campana DOP risulta uno strumento che potrebbe essere utile, non per sostituire le dinamiche attuali, ma per interagire con esse, dando l'opportunità agli operatori, che la volessero cogliere, di avere un mezzo per ottenere nuovi canali commerciali in Italia e all'estero.

La Borsa Merci Telematica significa, poi, introdurre nel sistema agroalimentare nazionale un flessibile ma chiaro impianto di regole che tutti devono rispettare e, nella commercializzazione della mozzarella di bufala, questo è oggi un aspetto molto importante perché la trasparenza del mercato è richiesta da più parti: consumatori, produttori e mondo politico.

Come sta evidenziando l'esperienza degli altri mercati telematici, il passaggio delicato da affrontare riguarda il superamento da parte degli operatori del settore agricolo, agroalimentare ed ittico di una fisiologica diffidenza verso un certo tipo di novità informatiche. A tal fine potrebbe essere utile la costituzione di un S.A.I., promosso dal Consorzio di tutela della mozzarella di bufala che possa offrire ai soci dello stesso, un servizio quale quello della negoziazione telematica del prodotto, superando l'ostacolo tecnologico dell'utilizzo di una postazione remota.

Considerando che la struttura del settore di trasformazione vede prevalentemente la presenza di aziende medie e piccole, l'inserimento della Mozzarella di bufala campana DOP tra i prodotti contrattabili telematicamente garantirebbe a queste aziende produttrici la possibilità di ampliare il mercato di sbocco per i propri prodotti. Al tempo stesso, la possibilità che offre la Borsa Merci Telematica Italiana agli operatori italiani del settore agricolo, agroalimentare ed ittico di scambiare telematicamente le proprie merci con gli operatori esteri, consente alle aziende produttrici di Mozzarella di bufala campana DOP, che

scelgono di negoziare telematicamente le proprie merci, di accrescere il proprio volume di vendite, utilizzando un mercato regolamentato, accessibile a tutti alle medesime condizioni e sicuro, grazie anche alla presenza di un servizio di assicurazione del credito che offre la possibilità ai venditori/produttori di garantirsi dal rischio d'insolvenza dell'acquirente.

Allegato

Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Mozzarella di Bufala Campana"

**Allegato al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 18 settembre 2003
(G.U. n. 258 del 6.11.2003)**

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1107/96)

Il testo di seguito riportato contiene le modifiche approvate con reg 103/2008 (pubblicato sulla GUCE L31 del 5 febbraio 2008)

Il presente testo, in ogni caso, non sostituisce i documenti ufficiali sopra indicati.

Art. 1

È riconosciuta la denominazione di origine "Mozzarella di bufala" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4.

Art. 2

La zona di provenienza del latte di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Mozzarella di bufala" comprende il territorio amministrativo di seguito specificato:

Regione Campania

Provincia di Benevento: comuni di Limatola, Dugenta, Amorosi.

Provincia di Caserta: l'intero territorio.

Provincia di Napoli: comuni di Acerra, Giugliano in Campania, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano di Napoli.

Provincia di Salerno: l'intero territorio.

Regione Lazio

Provincia di Frosinone: comuni di Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano, Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca.

Provincia di Latina: comuni di Cisterna di Latina, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, S.

Felice Circeo, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia.

Provincia di Roma: comuni di Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo.

Regione Puglia

Provincia di Foggia: l'intero territorio dei comuni di Manfredonia, Lesina e Poggio Imperiale e parte del territorio dei comuni che seguono con la corrispondente delimitazione:

Cerignola. La zona confina ad est con il lago Salpi, a sud con la statale n. 544, a nord e ad ovest con il comune di Manfredonia;

Foggia. La zona abbraccia il perimetro della nuova circonvallazione, ad est in direzione del comune di Manfredonia, ad ovest in direzione del comune di Lucera, a nord e a sud confina con la rimanente parte del comune di Foggia;

Lucera. La zona interessata confina ad ovest con il comune di Foggia, a sud con la statale n. 546 e con parte del torrente San Lorenzo, a nord con la strada provinciale n. 16 fino a raggiungere il comune di Torremaggiore e ad est con la strada provinciale n. 17 che da Lucera conduce a Foggia;

Torremaggiore. La zona interessata confina a sud con il comune di Lucera, ad est con il comune di San Severo, ad ovest con la strada provinciale n. 17 in direzione Lucera e a nord confina con il comune di Apricena;

Apricena. La zona interessata costeggia a sud il torrente Radicosa, ad est la strada Pedegarganica ed il comune di Sannicandro Garganico, ad ovest con il comune di Lesina e a nord con il comune di Poggio Imperiale;

Sannicandro Garganico. La zona interessata confina a sud con la strada statale Garganica, a nord con il comune di Lesina, ad ovest con il comune di Apricena, ad est con il comune di Cagnano Varano;

Cagnano Varano. La zona interessata confina a sud con la strada statale Garganica, ad est con il lago di Varano, ad ovest con il comune di Sannicandro Garganico e a nord con il mare;

San Giovanni Rotondo. La zona interessata confina a sud con la strada n. 89, ad est con il comune di Manfredonia, ad ovest con il comune di San Marco in Lamis e a nord con la strada provinciale n. 58;

San Marco in Lamis. La zona interessata confina a nord con il comune di Foggia, ad est con il comune di San Giovanni Rotondo, ad ovest con il comune di Rignano Garganico e a nord con la restante parte del comune di San Marco in Lamis.

Regione Molise

Provincia di Isernia: comune di Venafro.

Art. 3

La "Mozzarella di bufala campana" è prodotta esclusivamente con latte di bufala intero fresco.

La lavorazione prevede l'utilizzo di latte crudo, eventualmente termizzato o pastorizzato, proveniente da bufale allevate nella zona di cui all'art. 2 e ottenuta nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo tecnologico, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

A) gli allevamenti bufalini dai quali deriva il latte devono essere strutturati secondo gli usi locali con animali originari della zona di cui all'art. 2, di razza mediterranea italiana. I capi bufalini allevati in stabulazione semilibera in limitati paddok, all'aperto con ricorso al pascolamento, devono risultare iscritti ad apposita anagrafe già prevista per legge;

B) il latte deve:

i. possedere titolo in grasso minimo del 7,2%;

ii. possedere titolo proteico minimo del 4,2%;

iii. essere consegnato al caseificio, opportunamente filtrato con mezzi tradizionali e trasformato in Mozzarella di Bufala Campana entro la 60a ora dalla prima mungitura;

C1) l'acidificazione del latte e cagliata è ottenuta per addizione di siero innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni di latte di bufala avvenute nella medesima azienda o in aziende limitrofe ubicate nella stessa zona di produzione di cui all'art. 2;

C2) la coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura variante da 330° a 390° c. è ottenuta per aggiunta di caglio naturale di vitello;

C3) la maturazione della cagliata avviene sotto siero per un tempo variabile in relazione alla carica di fermenti lattici presenti nel siero innesto naturale aggiunto, ma oscillante intorno alle cinque ore dalla immissione del caglio. Al termine della maturazione, dopo sosta sul tavolo spersoio, la cagliata viene ridotta a strisce, tritata e posta in appositi mastelli, anche in acciaio o in filatrici. La cagliata, dopo miscelazione con acqua bollente, viene filata, quindi mozzata e/o formata in singoli pezzi nelle forme e dimensioni previste. Questi ultimi, vengono posti in acqua potabile, per tempi variabili in funzione della pezzatura, fino a rassodamento. La salatura viene eseguita in salamoia per tempi variabili in base alla pezzatura ed alla concentrazione di sale delle salamoie, cui segue immediatamente il confezionamento, recante il contrassegno della D.O.P. da effettuarsi nello stesso stabilimento di produzione. Il prodotto confezionato deve essere mantenuto, fino al consumo finale, nel suo liquido di governo, acidulo, eventualmente salato. Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali: in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura "affumicata";

D) forma: oltre alla forma tondeggiante, sono ammesse altre forme tipiche della zona di produzione, quali bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovolini;

E) peso, variabile da 10 g a 800 g, in relazione alla forma. Per la forma a trecce, è consentito il peso fino a 3 kg;

F) aspetto esterno: colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida ne' scagliata;

G) pasta: struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto-dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire più fondente; priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici;

H) sapore: caratteristico e delicato;

I) grasso sulla sostanza secca: minimo 52%;

L) umidità' massima: 65%.

Art. 4

Il formaggio a denominazione di origine "Mozzarella di Bufala Campana" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno sulla confezione di cui all'allegato A, rilasciato dall'ente consortile, titolare della tutela e vigilanza, su mandato dell'organismo di controllo. Il suddetto contrassegno che costituisce parte integrante del presente disciplinare, reca il numero attribuito dall'ente consortile e gli estremi del regolamento comunitario con cui e' stata registrata la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Il contrassegno deve avere i seguenti riferimenti colorimetrici:

A) parte superiore, sole a raggiera: rosso composto da 79% magenta e 91% giallo;

B) parte inferiore, campo verde, composto da 91% cyan e 83% giallo, con la dicitura "Mozzarella di Bufala" di colore bianco; sotto campo verde, la dicitura "Campana" di colore verde;

C) parte centrale, recante la testa di bufala, di colore nero.

Il prodotto ottenuto con latte crudo deve riportare in etichetta detta specificazione.

E' vietato utilizzare nella designazione e presentazione del prodotto D.O.P. Mozzarella di Bufala Campana ulteriori qualificazioni geografiche.

Art. 5

E' abrogato il decreto del Presidente della Repubblica 28 settembre 1979.

Allegato A:

DM 7 aprile 1998

Determinazione degli elementi di etichettatura per il prodotto a denominazione di origine protetta "Mozzarella di bufala Campana"

Art. 1

Il prodotto a denominazione di origine "Mozzarella di bufala Campana" è immesso al consumo munito di un apposito contrassegno apposto sul relativo confezionamento, recante il simbolo visivo riportato in allegato al presente decreto, utilizzando i seguenti riferimenti colorimetrici:

1) parte superiore, sole a raggiera: rosso composto da 79% Magenta e 91% Giallo;

2) parte inferiore, campo verde, composto da 91% Cyan e 83% Giallo, con la dicitura "Mozzarella di bufala Campana" di colore bianco ad eccezione del nome "Campana" di colore verde;

3) parte centrale, recante la testa di bufala, di colore nero.

Il contrassegno di cui trattasi è parte integrante delle norme di designazione che ne prevedono l'utilizzo esclusivamente con la dicitura "Mozzarella di bufala Campana", immediatamente seguita dalla menzione "denominazione di origine" ovvero "denominazione di origine protetta".

Art. 2

Tenuto conto che le specifiche norme nazionali e quelle comunitarie di cui all'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92 prevedono che tutte le produzioni a denominazione di origine siano sottoposte a controlli specifici inerenti l'origine della materia prima e le modalità di produzione, gli operatori che intendano utilizzare la denominazione di origine protetta "Mozzarella di bufala Campana" devono manifestare la propria opzione prima di dare corso al ciclo produttivo indicando tutti gli elementi utili per l'accertamento tecnico dell'origine del latte e del completo rispetto del disciplinare di produzione, avanzando richiesta in tal senso all'Organo di controllo tecnico al fine dell'effettuazione dei controlli preliminari all'apposizione del contrassegno di cui al precedente articolo.

DM 21 luglio 1998

Criteri per l'utilizzo dei termini di designazione relativi al prodotto a denominazione di origine protetta "Mozzarella di bufala Campana"

Art. 1

Nell'etichettatura di formaggi freschi a pasta filata, derivati da solo latte di bufala, che utilizzino per la loro designazione il termine "mozzarella" ed analoghi, ma non recanti la denominazione di origine protetta "Mozzarella di bufala campana", non è consentito l'utilizzo della denominazione "mozzarella di bufala" ma è consentito indicare esclusivamente anche nello stesso campo visivo la denominazione di vendita "mozzarella" unitamente alla specificazione "di latte di bufala" a condizione che i singoli termini "mozzarella" e di "latte di bufala" vengano riportati in caratteri di uguale dimensione e che tra il termine "mozzarella" e la successiva specificazione "di latte di bufala" compaia l'indicazione di un nome di fantasia o del nome, o ragione sociale, o marchio depositato del fabbricante.

Art. 2

Al fine di evitare ogni forma di evocazione della denominazione di origine protetta con conseguente confusione nel consumatore, sulle confezioni dei prodotti di cui all'art. 1 non può figurare la riproduzione o imitazione del contrassegno specifico recante la testa di bufala di cui all'allegato A del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 10 maggio 1993 e al decreto ministeriale 7 aprile 1998, in quanto parte integrante della denominazione di origine protetta "Mozzarella di bufala campana".

Per le medesime motivazioni, le indicazioni dei nomi di fantasia o del nome o ragione sociale o marchio depositato di cui all'art. 1, non devono fare alcun richiamo all'accezione geografica della denominazione protetta e/o riferimenti scritti alla specie dell'animale bufala.

Bibliografia

AIA, Associazione Italiana Allevatori (2010): *Quadro economico e relazione attività 2009*.

Altiero V., Moio L., Addeo F. (1989): *Previsione della resa in mozzarella sulla base del contenuto in grasso e proteine del latte di bufala*. *Scienza e Tecnica lattierocasearia*, n° 40, pp. 425-433.

ASSOLATTE, Associazione Italiana Lattiero Casearia (2005): *Osservatorio Latte 2005*.

Atlante Qualivita (2008): *Formaggi*. <http://www.qualivita.it/New/studi/atlante.html>

Bianchi T. (2000): *“With and without Cooperation: Two Alternative Strategies in the Food Processing Industry in the Italian South”*. Mit, Department of Urban Studies and Planning, Cambridge.

Carbone A. (1992): *Integrazione produttiva sul territorio e formazione di sistemi agricoli locali*. *La Questione Agraria*, n° 46.

Cerrato M. (a cura di) (1999): *La filiera della Mozzarella di bufala campana nell’area della denominazione di Origine Protetta (DOP)*. Edizioni Bubalus Bubalis, Salerno.

Cerrato M. (2005): *Le filiere zootecniche in provincia di Salerno*. Editrice Gaia, Salerno.

Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di bufala campana (2007): *Relazione all’Assemblea Generale dei Soci*.

Correale E. (a cura di) (2003): *Evoluzioni delle frodi nel settore della Mozzarella di bufala campana*. Edizioni Bubalus Bubalis, Salerno.

Cortesi M. L., Maranelli A. (1982): *Fiordilatte e Mozzarella: considerazioni di ordine igienico e normativi*. *Industrie Alimentari*, pp. 528-531.

de Stefano F. (1999): *Il mercato del latte*. *L’informatore agrario*, n° 51, pp. 59-62.

Dell’Orefice G. (2008): *Mozzarella , finito il tiro alla bufala*. *Agrisole*, n° 4.

Decreto Ministeriale, 14/5/98, n° 110: *“Determinazione degli elementi di etichettatura per il prodotto a denominazione di origine protetta “Mozzarella di bufala campana”*

Diffidenti E. (2010): *Filiere sfilacciate*. *Agrisole* del 29/01/2010, p. 2.

D.P.C.M., 10/05/93, in G.U. n° 219: *Disciplina di produzione della “Mozzarella di bufala campana”*, pp. 12-13.

Favia F. (1992): *L’agricoltura nei sistemi produttivi territoriali*. *La Questione Agraria*, n° 46, p.125.

Flora A. (2002): *La filiera della mozzarella di bufala: un laboratorio dello sviluppo locale*. La Questione Agraria, n°1, pp. 81-114.

Giordano M. (2009): *La filiera bufalina in Campania e in provincia di Salerno*. Rivista di agraria, n°87, disponibile su www.rivistadiagraria.org.

Goethe J.W.: *Viaggio in Italia (1786-1788)*. Editore Rizzoli, 1991.

ISMEA, Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (2006): *I prodotti agroalimentari protetti in Italia, Le tendenze della produzione e del mercato e la situazione a livello comunitario*.

ISTAT, Istituto Nazionale di Statistica (2005): *Statistiche varie*.

ISTAT, Istituto Nazionale di Statistica (2004): *Largo Consumo, n° 1*.

Krugman P. (1991): *Geography and Trade*. Mit Press, Cambridge.

Manganiello E. (2010): *Torna a tirare il mercato della mozzarella campana*. L'informatore zootecnico, n° 6, pp. 36-41.

Marbach G. (2000): *Le ricerche di mercato - UTET*

Pieri R., Venturini L. (a cura di) (2004): *Strategie e competitività nel sistema agroalimentare, il caso italiano*. Editore Franco Angeli, Milano.

Proto V. (a cura di) (1996): *Quaderni metodologici INEA, Collana Zootecnia n° 9*.

Regolamento CE 199/06: *Definisce i tenori massimi di taluni contaminanti presenti nelle derrate alimentari per quanto riguarda le diossine ed i PCB diossina-simili*.

Regolamento CE 1107/96: *Registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio Gazzetta ufficiale n. L 148 del 21/06/1996*.

Regolamento CE 510/06: *Domanda di modifica a norma dell'articolo 9 e dell'articolo 17, paragrafo 2 - Mozzarella di bufala campana (DOP)*.

Regolamento CE 103/08: *Approvazione delle modifiche non secondarie del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette - Mozzarella di bufala campana (DOP)*.

Zicarelli L. (1993): *Stagionalità riproduttiva della bufala, pagamento del latte ed intervento pubblico*. Caserta Zootecnica, 5-6.

Sitografia

- ✓ *Anagrafe Nazionale Zootecnica*, <http://statistiche.izs.it>
- ✓ *Associazione Italiana Allevatori*, www.aia.it
- ✓ *Associazione Italiana Lattiero Casearia*, www.assolatte.it
- ✓ *Banca dati Nazionale Teramo*, www.anagrafe.izs.it
- ✓ *CLAL*, www.clal.it
- ✓ *Consorzio di tutela della Mozzarella di bufala campana DOP*, www.mozzarelladop.it
- ✓ *Comune di Olevano sul Tusciano*: www.olevano.it
- ✓ *Databank*, www.databank.it
- ✓ *Fondazione Qualivita*, www.qualivita.it
- ✓ *Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare*, www.ismea.it
- ✓ *Istituto Nazionale di Economia Agraria*, www.inea.it
- ✓ *Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione*, www.inran.it
- ✓ *Istituto Nazionale di Statistica*, www.istat.it
- ✓ *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*, www.politicheagricole.it
- ✓ *Unione Europea*, europa.eu/index_it.htm
- ✓ *Prodotti tipici*, www.prodottitipici.com
- ✓ *Rivista di agraria*, www.rivistadiagraria.org
- ✓ www.lucianopignataro.it
- ✓ www.mozzarella.org
- ✓ www.nannimagazine.it
- ✓ www.scattidigusto.it

