

LATTE DI BUFALA E PRODOTTI CASEARI

A cura di **Antonio Fagiolo**

1. I NUMERI DEL SETTORE

Parlando di latte di bufala è immediato pensare al prodotto caseario per eccellenza, la mozzarella di bufala campana DOP. Le principali aree di produzione nel Lazio si individuano nelle province di:

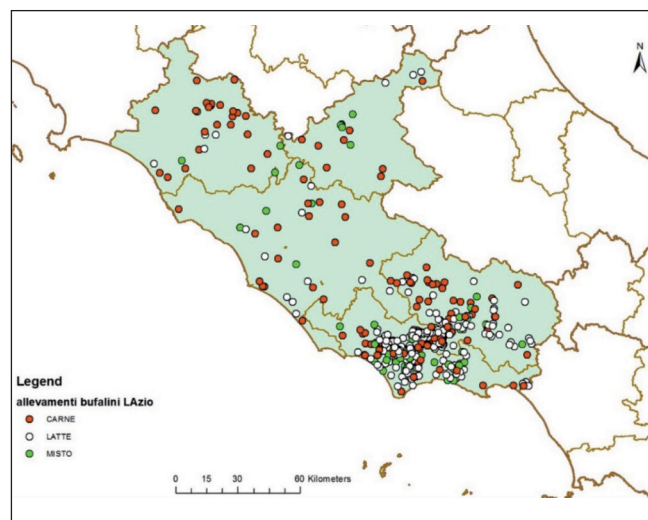
Frosinone: comuni di Amaseno, Giuliano di Roma, Villa Santo Stefano, Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca.

Latina: comuni di Cisterna di Latina, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno, Monte s. Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, San Felice Circeo, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia.

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

Nel Lazio le aziende che producono latte di bufala iscritte all'ANASB risultano essere seconde solo alla Campania, in termini di numero di allevamenti.

Figura 1 - Distribuzione degli allevamenti di bufala nel Lazio suddivisi per provincia



Fonte: BDN O.E.V. IZSLT

Tabella 1 - Aziende iscritte nel 2015

DATI REGIONALI ANNO 2015 Aziende iscritte - fonte ANASB						
Regione	Media Kg latte	%GR	%PR	Capi controllati	Allevamenti	Capi per all.
Piemonte	2557	7.97	4.59	1181	3	393.7
Lombardia	1898	8.04	4.62	1375	8	171.9
Friuli Venezia Giulia	2264	7.19	4.29	418	3	139.3
Veneto	1944	7.75	4.68	570	4	142.5
Emilia Romagna	1710	7.44	4.49	136	2	68.0
Toscana	2176	7.29	4.52	532	4	133.0
Umbria	1734	7.89	4.58	74	1	74.0
Marche	1928	7.57	4.62	232	2	116.0
Lazio	2218	8.00	4.81	17183	117	146.9
Molise	2446	7.49	4.45	209	2	104.5
Campania	2271	7.93	4.64	33209	131	253.5
Puglia	2359	7.98	4.60	3530	19	185.8
Basilicata	2342	7.62	4.61	1036	6	172.7
Calabria	2414	7.66	4.71	665	5	133.0
Sardegna	1350	6.56	4.03	13	1	134.0
Sicilia	2092	7.80	4.63	232	3	107.7

Fonte: ANASB

Il numero di allevamenti che risultano dai dati presenti in BDN (Tab. 2), mostrano chiaramente la maggiore presenza di aziende nelle province di Latina e Frosinone. La

provincia di Latina, in particolare, si differenzia per una maggiore consistenza media di capi allevati, a dimostrazione di una diversa impostazione della gestione aziendale.

Tabella 2 - Lazio - Allevamenti Bufala (n. aziende, consistenze e indirizzo produttivo per Provincia)

Provincia	Aziende (n°)	Capi totali (n°)	Capi (media)	Max - min (n°)	Allevamenti da Carne (n°)	Allevamenti Misti (n°)	Allevamenti da Latte (n°)
Roma	37	1497	40	353 - 1	19	7	11
Viterbo	34	786	23	414 - 1	24	4	6
Rieti	27	748	28	198 - 1	11	10	6
Latina	313	43889	140	1241 - 1	56	74	183
Frosinone	269	12737	47	506 - 1	41	39	189
Totale (1)	680	59657	88	1241 - 1	151	134	395
Totale Italia (2)	2275	396206	174		348	215	1712

(1) dati aggiornati al 31/12/2016 BDN

(2) dati aggiornati al 30/07/2017 BDN

Fonte: BDN

IL LAZIO TERRENO FERTILE PER IL NOSTRO FUTURO

Di seguito (Tab.3), si evidenzia la percentuale di produzione del basso Lazio rispetto al dato nazionale.

Tabella 3 - I numeri della DOP

PRODUZIONE CERTIFICATA DOP ANNO 2015	Kg 41.295.000		
CASEIFICI CERTIFICATI ANNO 2015	102		
ALLEVAMENTI INSERITI NEL SISTEMA DELLA DOP	1.371		
Suddivisione Produzione per Provincia			
	2013	2014	2015
Provincia di Caserta	58%	57,3%	59%
Provincia di Salerno	33%	33,3%	32%
Basso Lazio (Latina, Frosinone)	6,3%	6,4%	6%
Provincia di Napoli	2,1%	2,4%	2%
Provincia di Foggia	0,6%	0,6%	1%

Fonte: Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP

2. LO STATO DELL'ARTE

La produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP resta sicuramente il settore più remunerativo per i produttori di latte di bufala presenti nelle aree autorizzate. La seguente tabella mostra la variazione nel tempo del prezzo del latte destinato a tale prodotto. Il latte di

I "nodi" dello sviluppo

Tra i principali nodi di sviluppo si possono individuare alcuni punti fondamentali:

- la gestione regionale delle aziende, caratterizzata da tipologia di allevamento prevalentemente intensivo, con animali di alto valore genetico rispetto alle produzioni nazionali, richiede politiche di sviluppo di settore finalizzate al miglioramento delle performance produttive dei singoli animali;
- l'innovazione delle tecniche di allevamento nel rispetto di norme che assicurino benessere animale, stato di salute dei singoli animali, adeguato livello di nutrizione, stato sanitario dei territori e contenimento dei livelli di rischio da impatto ambientale;
- l'innovazione tecnologica delle imprese di trasformazione, con atten-

bufala non destinato alla Mozzarella di Bufala Campana DOP può essere pagato al produttore primario anche meno della metà del prezzo riportato nella tabella.

Tabella 4 - Latte di Bufala idoneo alla trasformazione in Mozzarella di Bufala Campana DOP

Prezzo (€ / L)	1,21	1,20	1,23	1,37
Grasso (%)	<i>n.p.</i>	<i>n.p.</i>	8,0	8,0
Proteine (%)	<i>n.p.</i>	<i>n.p.</i>	4,5	4,6

Note: Ultimo aggiornamento: 09-08-2017

Fonte: Sondaggio CLAL

Il settore ha buoni margini di sviluppo, specialmente nell'area export. È necessario, dunque, implementare le capacità imprenditoriali degli attori della filiera per promuovere le esportazioni.

3. LE PAROLE CHIAVE PER IL FUTURO DEL SETTORE

Ai fini di strutturare un percorso di crescita nel settore è necessaria un'evoluzione della qualità e dei requisiti qualitativi e igienico-sanitari del latte, nonché un miglioramento

zione alla diversificazione nella tipologia dei prodotti e alla individuazione di nuovi parametri indicatori delle caratteristiche organolettiche qualitative, igienico sanitarie e nutrizionali dei prodotti derivati;

- diversificazione delle tipologie di produzioni lattiero-casearie rispetto alle tradizionali (mozzarella altre paste filate) per ampliare la gamma di prodotti da collocare sul mercato,

del benessere e dello stato sanitario degli allevamenti. Il tutto potrebbe garantire una maggiore sicurezza alimentare delle produzioni lungo l'intera filiera.

Alcuni punti chiave per tracciare le basi di uno sviluppo del settore sono

- *la diversificazione dei prodotti (a esempio, attraverso la disponibilità sul mercato di tipologie di prodotti innovativi e alternativi alla tradizionale mozzarella e altre paste filate, come prodotti stagionati e altri prodotti freschi, quali formaggi spalmabili, creme, yogurt, gelati, dessert, etc.);*
- *l'internazionalizzazione (a esempio, l'accesso ai mercati internazionali attraverso progetti di filiera con intermediari e piattaforme della GDO e dell'Export);*
- *l'integrazione del mondo delle produzioni, sia tradizionali che innovative, con il settore della ristorazione e del turismo per promuovere la realizzazione di preparazioni gastronomiche innovative, eventualmente, anche con particolari caratteristiche salutistiche e di composizione nutrizionale (es. a basso tenore di lattosio o colesterolo; maggiore apporto di acidi grassi Omega3) per consumatori "con specifiche o aumentate esigenze nutrizionali".*

al fine di rendere meno dipendente l'andamento dell'economia di settore dalle singole produzioni ed, eventualmente, andare incontro alle esigenze dei consumatori;

- salvaguardia delle politiche di marchio della Mozzarella di Bufala Campana DOP, nel rispetto del disciplinare di produzione, garantendo dignità alle produzioni di origine laziale;
- garanzie di controllo sulla traccia-

bilità delle produzioni, anche in attuazione del sistema integrato del MIPAAF (TRACCIABILITÀ DELLA FILIERA BUFALINA - D.M. 9 settembre 2014 disposizioni nazionali per la rilevazione della produzione di latte di bufala e dei prodotti trasformati derivanti dall'utilizzo del latte bufalino, istituendo la Piattaforma informatica "Tracciabilità della filiera bufalina" gestita, in cooperazione applicativa, dal SIAN e dal-

l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno; Circolare n. 76537 del 15 ottobre 2014 obblighi dell'allevatore del trasformatore e dell'intermediario; modalità di trasmissione delle dichiarazioni di produzione);

- formazione professionale destinata al settore della produzione primaria (allevatori) e della trasformazione (tecnici casari);
- valorizzazione delle produzioni e promozione dei mercati.

4. GLI STRUMENTI DI POLITICA REGIONALE

Attualmente non risultano misure di intervento specifiche per la filiera del latte bufalino. Per quanto riguarda il PSR vi è la necessità di misure applicabili al settore bufalino.

Tra i servizi di assistenza tecnica si individuano:

- AIA: controlli funzionali per libri genealogici e piani di selezione
- IZSLT: supporto igienico-sanitario per la prevenzione e la cura delle mastiti e per altre patologie infettive, non infettive, parassitarie; consulenza per la prevenzione e la risoluzione di problematiche specifiche in ordine alla Sicurezza Alimentare.

VALUTAZIONE:

Alla luce di ciò, risulta necessario strutturare una Assistenza Tecnica di ordine sanitario per la tutela del benessere degli animali lattiferi e la prevenzione di possibili contaminazioni del latte destinato alla produzione di formaggi al latte crudo; ripristinare i controlli sul latte individuale.