# COMMISSIONE PARLAMENTARE DI INCHIESTA SUI FENOMENI DELLA CONTRAFFAZIONE, DELLA PIRATERIA IN CAMPO COMMERCIALE E DEL COMMERCIO ABUSIVO

# RESOCONTO STENOGRAFICO

## 31.

# SEDUTA DI MERCOLEDÌ 29 LUGLIO 2015

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE **MARIO CATANIA**

## INDICE

PAG.

**Sulla pubblicità dei lavori:**

Catania Mario, *Presidente* ..... 3

**Audizioni del direttore dell'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno, Antonio Limone:**

Catania Mario, *Presidente* ..... 3, 6, 7

Limone Antonio, *Direttore dell'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno* . 3, 6, 7

Russo Paolo (Fi-Pdl) ..... 6

**Audizione del professore di diritto agrario e comunitario della Seconda università di Napoli, Antonio Sciaudone:**

Catania Mario, *Presidente* ..... 7, 10, 11

PAG.

Russo Paolo (Fi-Pdl) ..... 10

Sciaudone Antonio, *Professore di diritto agrario e comunitario della Seconda università di Napoli* ..... 8, 10

**Audizione del comandante del Comando carabinieri Tutela della salute, Claudio Vincelli:**

Catania Mario, *Presidente* ..... 11, 19, 20, 21

Russo Paolo (Fi-Pdl) ..... 19

Vincelli Claudio, *Comandante del Comando carabinieri Tutela della salute* ..... 11, 19, 20

*ALLEGATI:* Documentazione presentata dagli auditi ..... 22

PAGINA BIANCA

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE MARIO CATANIA

**La seduta comincia alle 14.05.**

*(La Commissione approva il processo verbale della seduta precedente).*

**Sulla pubblicità dei lavori.**

PRESIDENTE. Avverto che, se non vi sono obiezioni, la pubblicità dei lavori della seduta odierna sarà assicurata anche attraverso impianti audiovisivi a circuito chiuso.

*(Così rimane stabilito).*

**Audizione del direttore dell'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno, Antonio Limone.**

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca l'audizione del direttore dell'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno, Antonio Limone.

Quella del dottor Limone è la prima delle audizioni odierne relative alla problematica del settore della mozzarella di bufala campana, per la quale è relatore il collega Paolo Russo.

Prego il direttore Limone di illustrarci la sua esperienza e le sue considerazioni sul tema della mozzarella di bufala campana, ovviamente con particolare riguardo al profilo della contraffazione del prodotto.

Do la parola al direttore Antonio Limone per lo svolgimento della sua relazione.

ANTONIO LIMONE, *Direttore dell'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno*. Ringrazio il presidente e l'onorevole Russo.

L'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno è un ente sanitario di diritto pubblico, che esercita la sua funzione a tutela del cittadino e effettua il controllo sulla produzione.

La nostra è una condizione « focomelica ». L'istituto non ha la possibilità di effettuare direttamente prelievi e campionamenti sul territorio e, quindi, lavora soprattutto con le forze dell'ordine, i dipartimenti di prevenzione delle ASL e i servizi che hanno l'obbligo di effettuare sul territorio i controlli. In seguito, noi effettuiamo le analisi.

Ovviamente in capo a quest'ente c'è anche una strategia dei controlli. Noi suggeriamo, sulla base dell'esperienza e dell'elaborazione dei dati, la possibilità di effettuare dei lavori supplementari.

Nella fattispecie, sul settore della mozzarella di bufala, la mia attenzione è ovviamente dedicata maggiormente alla DOP, ritenendo la mozzarella di bufala campana quella di origine e denominazione controllata. Questa condizione è quella che ci ha fatto lavorare di più.

Vengono rilevati molti campioni sulla mozzarella. Noi siamo in una condizione in cui dedichiamo una parte molto cospicua della nostra attività a questa produzione, che ricordo essere la quarta DOP in Italia per entità di valore.

Ci troviamo di fronte a un prodotto che, per le sue caratteristiche, è facilmente deperibile. È un prodotto a pasta filata fresca, che, quindi, ha una produzione immediata. La legge consente che la lavorazione della mozzarella avvenga entro la sessantesima ora dalla prima mungitura.

Ci troviamo di fronte a una lavorazione di pasta fresca filata che deriva dal latte, che ha un tempo molto ridotto di mantenimento.

Ciò comporta una serie di attività di controllo, che vengono effettuate lungo tutta la filiera, dall'allevamento al trasporto, dalla caseificazione alla vendita. Tutto questo percorso deve essere garantito, a tutela del consumatore.

In questi anni noi abbiamo fatto un grande lavoro. Giova ricordare molto sinteticamente che abbiamo svolto una grande attività soprattutto sull'eradicazione di una malattia infettiva che affliggeva gli allevamenti bufalini della provincia di Caserta. Noi abbiamo lavorato molto intensamente all'eradicazione della brucellosi, che oggi è in una condizione di incidenza e di prevalenza ai minimi storici. Non c'è mai stata una percentuale così bassa. In questo momento abbiamo solo pochi focolai attivi (quattro o cinque) nell'allevamento bufalino.

Inoltre, abbiamo indennizzato gli allevatori, avendo abbattuto circa 58.000 bufale. Io stesso sono stato indicato dalla Presidenza del Consiglio come commissario liquidatore per gli indennizzi agli allevamenti bufalini. Fatta eccezione per alcuni contenziosi, che erano subordinati all'antimafia, ci ritroviamo ormai quasi all'aver esaurito questa attività e abbiamo risarcito coloro che hanno abbattuto i loro animali.

Nella mozzarella di bufala la contraffazione più diffusa che abbiamo riscontrato – lo dico subito, senza giri di parole – è quella relativa alla presenza di latte bovino al posto di quello bufalino.

Questa frode sicuramente non danneggia la salute, ma ovviamente è un elemento di un certo significato, perché crea le condizioni per incrementare il reddito del caseificatore che sostituisce latte bovino a latte bufalino. Infatti, come saprete, il latte bovino costa molto meno rispetto al latte bufalino.

C'è da fare una distinzione: le attività di controllo sono state intensificate nel periodo di applicazione della legge regionale n. 3, che la regione Campania aveva costruito per il suo patrimonio e per effetto della quale noi abbiamo fatto un maggior numero di controlli.

Ora questa legge non c'è più, perché è stata eliminata. Tale legge ha presentato delle criticità, per una serie di motivazioni, che poi vi posso dettagliare, ma ha anche contribuito a darci un quadro obiettivo della situazione. L'analisi più minuziosa rispetto ai controlli l'abbiamo effettuata negli anni in cui era vigente questa legge.

Dal 2011 al 2012 abbiamo rilevato il 3 per cento di latte bovino rispetto ai campioni analizzati. Dal 2008 al 2010, quando ancora non avevano contezza della legge, eravamo al 9 per cento. Quando è scattata la legge, sono diminuiti i reati relativi alla contraffazione. Dal 2013 al 2014 il latte bovino era al 4,1 per cento. Nel 2015, invece, nel primo semestre, abbiamo avuto un solo caso positivo.

Un altro elemento che riguarda la contraffazione è l'esame della furosina. Attraverso quest'esame, noi stabiliamo se è stato utilizzato per la preparazione della mozzarella di bufala del latte in polvere. Se valutando quest'enzima ci troviamo di fronte a un latte che è stato trattato termicamente, è assai probabile che si sia impiegato del latte in polvere.

Una delle maggiori frodi è quella di usare del latte ricostituito liofilizzato, per ottenere il quale si usa un trattamento termico. Pertanto, se noi riscontriamo una presenza di furosina con il metodo *high performance liquid chromatography* (HPLC), riusciamo a capire se è stato utilizzato del latte in polvere per la preparazione della mozzarella.

Nel 2010-2012 tale contraffazione ha interessato l'1,2 per cento dei campioni. Non siamo di fronte a grandi numeri. Nel 2013, quando non c'è più la legge n. 3, ci ritroviamo con una percentuale del 5,88, anche se, a essere sinceri, cambia il numero di campioni rilevati: mentre era in vigore la legge n. 3, ci trovavamo di fronte a un numero molto più alto di campioni; finito l'effetto di tale legge, il numero dei campioni effettuati dall'ASL si è ridotto. Nel 2014 non abbiamo riscontrato casi, ma io sono convinto che i soli undici campioni

che sono stati effettuati in tale anno sono insufficienti a costruire una statistica.

Ci sono altri due elementi che hanno una significativa importanza rispetto al fenomeno della contraffazione e che sono previsti nel disciplinare. La mozzarella di bufala campana si è data due parametri.

Il primo è relativo alla presenza di acqua. La mozzarella è fatta anche di acqua. È chiaro che, se io ce ne metto di più, evito di metterci più latte; acqua e latte, come si sa, hanno costi differenti. Il disciplinare della mozzarella di bufala campana prevede quanta acqua ci debba essere. È ovvio che questo è un prodotto umido, però se si supera la percentuale del 65 per cento si è fuori norma.

Durante l'esame effettuato sull'umidità nel 2010-2012, il periodo di vigenza della legge n. 3, rispetto a 1.929 campioni effettuati, ne abbiamo trovato 22 positivi.

Un altro elemento significativo è la percentuale di grasso. Ricordo, solo per vostra curiosità, che non ci sono altri disciplinari che hanno previsto i parametri acqua e grasso. Per esempio, il fior di latte non ha una percentuale di umidità stabilita dal disciplinare, mentre la mozzarella di bufala campana si è voluta dare questo parametro. La percentuale di grasso nella mozzarella di bufala campana non deve essere inferiore al 52 per cento.

Nella fattispecie, dal 2010 al 2012, periodo di vigenza della norma, rispetto a 1.942 campioni, ne abbiamo trovato dieci positivi, con una percentuale dello 0,5 per cento.

A questo punto – è chiaro che io sono ispirato in questa valutazione, non essendo direttamente quello che ha proceduto a dare direttive – nel piano regionale gli esami su umidità e grasso non sono stati previsti.

Questa attività probabilmente resterà solo nel dominio dell'ente di certificazione del consorzio, in quanto è stata ritenuta meno significativa dal punto di vista della tutela della salute umana. Se dobbiamo fare un ragionamento sull'umidità, è chiaro che ci troviamo di fronte a una categoria merceologica e a una situazione di contraffazione, che però sicuramente non intacca la salute umana. Pertanto, la regione ha indirizzato i controlli su altri tipi di esami, soprattutto microbiologici.

Questo è il quadro. Ci troviamo di fronte a una situazione in cui la predominanza del fenomeno è relativa alla sostituzione di latte per specie.

Vorrei spendere un'ultima parola su quest'aspetto. Sostanzialmente siamo carenti – mi riferisco al mondo scientifico complessivo – e non riusciamo a distinguere il latte o la cagliata per la produzione della mozzarella, se sono congelati. Non abbiamo ancora una metodica scientifica definita.

Ci stiamo lavorando e abbiamo una serie di ricerche in atto. Stiamo lavorando sulla presenza di alcune gammaglobuline. Stiamo svolgendo questo lavoro, immaginando una ricerca che è stata finanziata dal Ministero della salute nell'ambito della ricerca corrente.

Cosa succede in realtà ? Se una bufala estera produce il latte, che viene inviato in Campania per essere lavorato, noi non sappiamo se la bufala si trova a Tirana piuttosto che a Cancello e Arnone. Questa condizione per noi è difficile da stabilire.

Nel frattempo, però, abbiamo dedicato a questo tema uno studio, che dovrebbe essere completato, che riguarda la possibilità di una valutazione genetica con degli isotopi ambientali. Si tratta di portare in istituto campioni di latte di varie bufale provenienti da diversi posti del mondo, effettuare degli esami genetici di riferimento e rilevare la presenza di un isotopo ambientale. Questa è l'attività del RIS, per esempio.

Se io so che in un determinato posto ho una presenza di polline che esiste solo lì, io stabilisco un marcatore isotopico ambientale, lo paragono e, quando effettuo l'esame, capisco se il latte proviene da Cancello e Arnone piuttosto che da Tirana. Questa attività è solo a livello di studio sperimentale, non è ancora attuata.

Mentre riusciamo a capire se il latte è stato trattato termicamente e un po' di cose sul congelamento e su tutte le altre questioni, non riusciamo a stabilire se un latte proviene dall'estero oppure no, se

non con queste metodiche che stiamo cercando di raffinare, ma che al momento, rispetto al mondo scientifico, non solo campano ma complessivo, sono ancora in una condizione che non ci consente di poterle ufficialmente introdurre.

Preciso – forse avrei dovuto farlo prima – che nei nostri laboratori lavoriamo con i sistemi accreditati di qualità controllati da Accredia, secondo la normativa europea sui sistemi di qualità. Questo consente al produttore di fare le controanalisi e tutto quello che la normativa prevede. Tutti i nostri laboratori che operano in questo settore, anche rispetto alle prove che vi ho appena enunciato, lavorano sotto l'egida del sistema di qualità di Accredia.

Mi riservo di rispondere a tutte le curiosità che voi e il relatore vorrete sottopormi. Questo è il quadro complessivo nel quale si trova, dal punto di vista della contraffazione, la mozzarella di bufala campana, che – lo devo ribadire – credo sia uno dei prodotti più controllati in questa nazione.

PRESIDENTE. Io la ringrazio per la relazione, sintetica ma molto densa e ricca di contenuti.

Do la parola ai colleghi che intendano intervenire per porre quesiti o formulare osservazioni.

PAOLO RUSSO. Innanzitutto, le rivolgo i miei complimenti, perché apprendiamo due dati.

Il primo è relativo a tutte le criticità attinenti al profilo che a noi interessa: la contraffazione. Sono tutte criticità non dannose per la salute, ma evidentemente dannose per la specificità del prodotto, per il sistema d'impresa del nostro Paese e per la prospettiva di qualità di questa straordinaria eccellenza.

L'altro elemento che acquisiamo è che, se capisco bene, nel 2014 c'è stato un decadimento significativo nel numero dei campioni e, quindi, diventa difficile fare qualsivoglia valutazione sui dati relativi a tale anno.

Io vorrei introdurre un ulteriore elemento. C'è un dibattito molto vivace, che riguarda un aspetto in particolare del disciplinare, ovvero la possibilità, secondo taluni, di modificare il disciplinare stesso ai fini dell'utilizzo di latte congelato.

Vorrei sapere qual è la vostra considerazione dal vostro privilegiato osservatorio, sempre sotto il profilo che ci riguarda, che evidentemente non è quello della qualità del prodotto, ma è quello della contraffazione, dei sistemi di controllo e delle attività relative a questa vicenda.

Qual è l'approccio rispetto a un'eventualità del genere, che immagino vi derivi dalla straordinaria esperienza che avete accumulato nell'istituto ?

PRESIDENTE. Do la parola al direttore Limone per la replica.

ANTONIO LIMONE, *Direttore dell'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno*. Come lei sa, presidente, io sono da molti anni nell'Istituto. L'esperienza che ho maturato mi fa avere consapevolezza quantomeno di un elemento, anche sulla base di tutte le emergenze sanitarie che si sono susseguite in tempi serrati dal 2000 a oggi.

Mi riferisco all'encefalopatia spongiforme bovina (BSE), all'influenza aviaria, alla diossina. Noi siamo stati sempre in trincea rispetto a tutte le emergenze sanitarie che si sono susseguite. Adesso c'è anche la vicenda della Terra dei fuochi. Ormai viviamo queste questioni sulla pelle con grande intensità e anche con grande fatica.

La mozzarella di bufala campana è una prelibatezza straordinaria della nostra terra, che va tutelata, soprattutto nella sua trasparenza rispetto al consumatore. Io sono dell'opinione che dal punto di vista sanitario sia giusto immaginare di escludere il latte congelato da una produzione, però quantomeno, qualunque sia il percorso, se la produzione della mozzarella di bufala campana viene effettuata con latte congelato, bisogna dare contezza al consumatore di questo tipo di lavorazione.

PAOLO RUSSO. Mi scusi se la interrompo. Se si scrive « latte non congelato »,

voi siete nella condizione di poter stabilire se ciò è vero ?

ANTONIO LIMONE, *Direttore dell'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno*. Al momento abbiamo un solo strumento, e mi rendo conto che è persino un po' zoppicante. Mi riferisco al lavoro che abbiamo svolto di recente col Ministero dell'agricoltura.

Lascerò degli atti alla vostra attenzione. Tra i vari documenti che ho allegato, che non sono voluminosi, ci sono una mia relazione e il rapporto sulla legge n. 3, con gli esami che abbiamo svolto e i vari grafici.

Ho portato anche il decreto del 9 settembre 2014, che si interessa delle modalità per l'attuazione delle disposizioni relative all'attività di tracciabilità della produzione della mozzarella di bufala campana.

La mozzarella di bufala campana DOP viene prodotta per il 90 per cento in Campania e per il 10 per cento nelle altre regioni. C'è una presenza significativa nel basso Lazio, in Puglia e in Molise. Nel disciplinare ci sono indicati persino i comuni dove può essere prodotta. È ovvio che il nostro interesse è che il latte che viene utilizzato sia solo quello che deriva dall'areale.

Questo sistema di tracciabilità, che è partito e che si sta perfezionando, con una strategia di controlli che secondo me deve essere più forte e puntuale da parte degli organismi preposti, si basa sul presupposto che l'allevatore deve dichiarare quanto latte produce e lo deve riferire a un sistema. A questo sistema di tracciabilità bisogna aggiungere il destinatario del latte. A questo punto noi dovremmo sapere quanto latte ha prodotto quell'allevatore e, di conseguenza, quanta mozzarella si è prodotta.

Non lasciamo questa condizione di tracciabilità solo alla buona cura e all'onestà dell'allevatore. Ovviamente, come contrappeso, è previsto un controllo in stalla da parte di un personale che abbiamo formato per svolgere questa attività.

Operiamo d'intesa con l'Associazione italiana allevatori (AIA) e con il Servizio igiene alimenti nutrizione (SIAN), che raccoglie il dato. Lavoriamo con un sistema informatico che abbiamo costruito in istituto. Non a caso, mi accompagna la dottoressa De Carlo, che è una dipendente dell'Istituto zooprofilattico del Mezzogiorno e che dirige il Centro di referenza nazionale sulle produzioni di latte bufalino. Giova ribadire che tale centro è frutto di un decreto del Ministero della salute. Questo centro di referenza, che è presso l'Istituto zooprofilattico, si interessa più precipuamente di questa attività di tracciabilità.

Come faremo a stabilirlo ? Se l'allevatore ci dichiara quanto latte fa e a chi lo dà, noi riusciamo a stabilire quanta mozzarella si produce. Se questo meccanismo non è limpido e il sistema non quadra, si è fuori da questo meccanismo.

Questo è poca cosa, se non abbiniamo un'attività di controllo che dal punto di vista tecnico e scientifico possa essere più puntuale. Come dicevo, stiamo cercando di immaginare una metodica negli studi che stiamo portando avanti, ma al momento non è ancora in condizione.

Io conto di essere capace di risolvere questa difficoltà nell'arco di qualche anno. Ovviamente questo non è un problema solo dell'Istituto, ma è un problema del mondo scientifico complessivo. Non siamo ancora sul pezzo. Non penso che ci vorrà moltissimo ad arrivare a una metodica che ci consenta di far questo. Credo che le ricerche finanziate dal Ministero della salute in questa direzione ci possano aiutare.

PRESIDENTE. Ringrazio il direttore Limone e acquisiamo la documentazione a cui faceva riferimento.

Dichiaro conclusa l'audizione.

**Audizione del professore di diritto agrario e comunitario della Seconda università di Napoli, Antonio Sciaudone.**

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca l'audizione del professore di diritto agrario e comunitario della Seconda università di Napoli, Antonio Sciaudone.

Do la parola al professor Sciaudone per lo svolgimento della sua relazione.

ANTONIO SCIAUDONE, *Professore di diritto agrario e comunitario della Seconda università di Napoli*. Grazie, presidente.

Io vorrei fare alcune brevi considerazioni di premessa. Noi ci occupiamo di problemi di contraffazione con riferimento al settore della mozzarella sotto due profili diversi: la contraffazione del prodotto mozzarella in sé, ovvero di qualsiasi possibile mozzarella, e la contraffazione della mozzarella di bufala campana DOP.

Sono due argomenti totalmente diversi e riguardano fenomeni completamente diversi, interessi completamente diversi, tutele dei consumatori completamente diverse e necessità generali completamente diverse.

Immagino che quello che qui ci interessa di più sia il profilo relativo alla mozzarella di bufala campana DOP, perché è evidente che i profili di contraffazione della mozzarella non DOP sono di carattere assolutamente generale. Parliamo di mozzarella, ma potremmo parlare di qualsiasi altro prodotto e ci troveremmo di fronte agli stessi temi, almeno in lineare generale.

Quando, invece, noi parliamo di una mozzarella di bufala campana DOP e, quindi, ci riferiamo a uno specifico prodotto, non possiamo fare a meno di immaginare un quadro normativo abbastanza complicato. Infatti, ci sono un quadro normativo in cui si innestano delle norme europee, che vengono fuori dalla legislazione prima comunitaria e adesso dell'Unione europea, e un quadro specificamente nazionale.

Peraltro, tale quadro in questo recente passato si va complicando in maniera sempre più articolata, nel senso che sempre di più noi avvertiamo la necessità di rispondere, da un lato, all'esigenza di globalizzazione e, dall'altro, al recupero del locale. È ormai addirittura un luogo comune quello di mettere in contrapposizione il globale con il locale, però nel nostro caso specifico è particolarmente interessante.

Infatti, a fronte di una legislazione europea che, almeno all'inizio, contrastava profondamente la possibilità di distinguere le produzioni nazionali, perché si riteneva che ciò finisse con l'alimentare delle forme di limitazione all'esportazione o all'importazione, che erano vietate già dal Trattato di Roma, noi oggi assistiamo sempre di più a una riscoperta di norme che tengono a garantire il nazionale.

Questo avviene in particolare nel nostro Paese. La polemica sul *made in Italy* è ormai assolutamente nota, quindi non è il caso che mi soffermi su questo. Tuttavia, il problema è particolarmente rilevante.

Nel momento in cui in tutto il mondo, anche in Europa, ma soprattutto al di là dell'oceano, si immagina di ricorrere a un suono italiano della produzione, ciò vuol dire che quell'aspetto di produzione locale che la legislazione europea tentava di superare in realtà diventa rilevante. Più gli altri tentano di affermare l'italianità, almeno per assonanza, di un prodotto, più vuol dire che c'è un dato locale che emerge forte. Paradossalmente, il dato locale forte emerge a livello globale.

Pertanto, forse vale la pena di ricordare qual è la ragione per la quale esiste una protezione delle denominazioni di origine. Bisogna ricordare che la legislazione europea in materia di denominazione di origine protetta e indicazione geografica protetta nasce come strumento implementato dal legislatore europeo nel momento in cui muta la politica agricola comune.

Nel caso nostro, siamo agli inizi degli anni '90. Comunque, già verso la metà degli anni '80 muta la politica agricola europea, si abbandona il criterio, che era stato per certi aspetti paradossale, dell'incentivazione di una quantità sempre più spinta di produzione e si cercano delle forme alternative per garantire il reddito degli agricoltori.

Una delle forme alternative per garantire e proteggere il reddito degli agricoltori viene individuata nella protezione delle produzioni locali. Di conseguenza, il rap-

porto tra denominazioni di origine e produzione locale è strettissimo. Oggi, con un linguaggio aggiornato, diremmo che si tratta di una misura di sviluppo rurale. La denominazione di origine serve agli agricoltori di una determinata zona per rafforzarsi. È una misura diretta, che lega il territorio alla produzione e al prodotto, e che rafforza l'intera filiera e, in prospettiva, l'intero territorio.

È evidente che, man mano che noi abbassiamo il livello della produzione tradizionale, violiamo nella sostanza la finalità della norma comunitaria, cioè riduciamo il livello di protezione del produttore.

Ovviamente il livello di protezione del consumatore è l'altro aspetto della medaglia, perché è evidente che il consumatore si determina all'acquisto di un determinato prodotto nella misura in cui riconosce a quel prodotto delle qualità.

A questo proposito, devo confessare la difficoltà di chi si occupa di diritto nel definire la qualità. In realtà, noi non abbiamo mai conosciuto una definizione di qualità giuridicamente valida sotto tutti i profili e probabilmente non la conosceremo mai. Noi possiamo immaginare la valutazione della qualità con riferimento alle norme di carattere penale, possiamo immaginare la nozione di qualità con riferimento a quelle norme di tutela prettamente economica che riguardano i contratti di diritto civile, ma indicare cosa sia la qualità in sé dal punto di vista del giurista che si occupa di agroalimentare è veramente complicato.

Credo che sia superfluo far riferimento a quella dottrina francese per la quale la nozione di qualità corrisponderebbe sostanzialmente alle loro famose « 4S »: una qualità igienico-sanitaria *(securité)*, una qualità nutrizionale *(santé)*, una qualità che risiede nella soddisfazione che il consumatore incontra *(satisfaction)* e una qualità che corrisponderebbe al servizio, inteso come storia del prodotto, rapporto tra prodotto e territorio, capacità del prodotto di rappresentare un territorio e di rendere un servizio di conoscenza del territorio *(service)*.

Se noi esaminiamo, con riferimento a questa nozione, le possibilità di intervenire sul disciplinare, ci troviamo sicuramente di fronte ad alcuni problemi.

Certamente nella stragrande maggioranza dei casi non ci troviamo di fronte a problemi di natura igienico-sanitaria. In linea di principio, per esempio, il prodotto congelato non dovrebbe determinare difficoltà di carattere igienico-sanitario, a condizione che sia conservato bene e che non ci siano delle ipotesi di vulnus nella conservazione del prodotto.

Sicuramente, però, incidiamo sulle altre circostanze, perché il prodotto congelato non ha le stesse qualità nutrizionali di quello non congelato, in quanto nel processo di congelamento e decongelamento si realizzano delle alterazioni del prodotto di base.

Certamente non abbiamo più la stessa soddisfazione del consumatore, per la ragione evidente che un prodotto come la mozzarella, che è un prodotto vivo e fatto di latte, se realizzato con latte congelato, ha una consistenza e una piacevolezza al gusto completamente diverse da quelle normali.

Senz'altro, inoltre, si interrompe il rapporto di servizio, perché, più si rende possibile allargare le maglie della produzione, più è possibile che quelle caratteristiche generali di legame tra il prodotto e la tradizione vengano meno.

Pertanto, l'attenzione su queste modifiche del disciplinare, secondo me, deve essere particolarmente rilevante.

Io sono perfettamente a conoscenza che tra i caseifici e gli allevatori esiste una vecchia polemica sull'uso del latte congelato, perché, più si consente l'uso del latte congelato, più si dà la stura a ipotesi di alterazione e contraffazione.

Uno degli elementi fondamentali è stabilire in maniera precisa qual è la produzione media che una bufala è in condizioni di dare.

La popolazione bufalina è ormai nota. Dopo le vecchie storie nelle quali nemmeno i diversi sistemi di rilevazione del patrimonio bufalino andavano d'accordo

tra di loro, oggi sembra che, tra ASL, consorzio e anagrafe bufalina, i dati comincino a coincidere.

Posto che la popolazione della bufala è certificata ed è nota, diventa centrale stabilire effettivamente quanto latte possa produrre una bufala. Considerato che ogni quattro litri di latte si ottiene un chilo di mozzarella, i conti sono presto fatti.

Il problema è lo stesso di quando io ero ragazzo: i controlli. Come può il legislatore intervenire per organizzare i controlli ? I sistemi sono lasciati, da un lato, alla scienza, come ci raccontava il dottor Limone, e, dall'altro, alle capacità del legislatore di implementare delle norme di controllo efficaci. Se non si realizzano dei controlli efficaci, evidentemente abbiamo lavorato sulla sabbia.

Peraltro, quello delle analisi è un problema serio. Il dottor Limone affermava poc'anzi che una delle ipotesi di contraffazione è l'aggiunta di latte bovino al latte di bufala. In realtà, questo oggi succede meno – lui ce l'ha evidenziato con i dati – anche per una ragione abbastanza evidente: i sistemi d'individuazione del latte di mucca nel latte di bufala sono molto progrediti, quindi oggi chi si avventurasse a un'adulterazione di questo genere farebbe un'operazione facilmente evidenziabile. Infatti, è abbastanza facile individuare il latte bovino nel latte di bufala.

Più complicata, invece, come ci ha riferito il dottor Limone, è l'individuazione delle polveri. Occorrerebbero dei sistemi validi. Io ovviamente non ho competenza per immaginare quali possano essere dei sistemi scientifici di rilevazione del latte in polvere, però credo che su questo settore bisognerebbe intervenire molto, con dei sistemi che siano in condizione effettivamente di certificare la quantità del latte prodotto. È quello il punto dal quale si parte.

Io sento, per esempio, delle statistiche abbastanza ballerine sulla produzione lattiera di una bufala durante il suo periodo di lattazione. Andiamo dai 17 quintali ai 22. Cinque quintali per bufala sono effettivamente una montagna di latte. Se li moltiplichiamo per il numero dei capi, significa spostare la produzione praticamente di un quarto o di un quinto. Si tratta di numeri veramente rilevanti.

Stiamo parlando di statistiche ordinarie. Se poi troviamo in campagna qualcuno che riesce addirittura a produrre 30 quintali, ciò significa che c'è veramente qualcosa che funziona male.

Io ritengo che non bisogni dimenticare assolutamente le finalità della legislazione in materia di denominazione di origine protetta, perché, se le teniamo ben presenti, probabilmente abbiamo anche segnata la strada che dobbiamo seguire nel governo di un fenomeno che, come ci spiegava poc'anzi il dottor Limone, rappresenta un dato importante della produzione della provincia di Caserta, ma in generale della regione Campania.

Resto a disposizione per eventuali domande.

PRESIDENTE. Io ringrazio il professor Sciaudone, anche per avermi fatto fare un salto nel tempo. Fui io a negoziare per l'Italia quei regolamenti che lei ricordava all'inizio degli anni 1990, rappresentando il Ministero dell'agricoltura. Sono passati oltre vent'anni e mi sembra ieri.

Do la parola ai colleghi che intendano intervenire per porre quesiti o formulare osservazioni.

PAOLO RUSSO. La prospettazione da un punto di vista completamente diverso è assai intrigante: il valore della DOP anche in chiave di tutela del territorio e di misura di carattere europeo. Mi pare straordinariamente chiaro tutto quello che ci ha rappresentato.

I temi centrali del profilo anticontraffazione che lei ci suggerisce sono la misura della produzione di latte di bufala e soprattutto il sistema dei controlli. È così ?

ANTONIO SCIAUDONE, *Professore di diritto agrario e comunitario della Seconda università di Napoli*. Sicuramente è così. Questo è un problema che non riguarda solamente il latte di bufala, ma riguarda in generale il Paese. Noi abbiamo bisogno di una pubblica amministrazione che faccia

la pubblica amministrazione, che esegua bene i controlli e che abbia sempre presente il problema concreto.

Mi rendo conto che i controlli sono anche quelli delle forze di polizia giudiziaria. Il nostro è un sistema che prevede una partecipazione attiva delle forze dell'ordine, anche in una fase non necessariamente patologica. Tuttavia, il controllo della polizia giudiziaria e in generale delle forze dell'ordine concerne i reati. I controlli dell'ordinarietà del funzionamento dovrebbero essere quelli della pubblica amministrazione.

Infatti, una cosa è il reato e un'altra cosa è l'errore. Noi possiamo trovare anche l'ipotesi di semplice errore, e in quel caso deve incidere la pubblica amministrazione. Non possiamo pretendere che intervengano sempre i pubblici ministeri e le forze dell'ordine, i quali devono intervenire se ci sono reati.

Per esempio, io leggevo recentemente degli studi a proposito della tutela del *made in Italy*. Io, che di mestiere mi occupo di diritto agrario e di produzione agroalimentare, avrei probabilmente estrema difficoltà a dare dei consigli a un imprenditore straniero che intendesse rispettare le regole del *made in Italy*. Perfino la Corte di cassazione spesso non riesce a individuare con chiarezza le ipotesi di contraffazione a proposito di *made in Italy*.

Peraltro, anche in questo settore, ci troviamo di fronte a norme europee che spesso seguono percorsi alternativi, se non opposti.

È possibile che ci siano dei semplici casi di errore, che, come tali, devono essere repressi – sia chiaro – ma in una logica assolutamente diversa da quella necessariamente punitiva del reato.

Noi abbiamo un settore nel quale la presenza di episodi seri di malavita e di delinquenza è accertata, però riscattiamo la figura degli allevatori e dei produttori seri nella misura in cui distinguiamo esattamente i fenomeni.

PRESIDENTE. Ringrazio il professor Sciaudone e dichiaro conclusa l'audizione.

**Audizione del comandante del Comando carabinieri Tutela della salute, Claudio Vincelli.**

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca l'audizione del comandante del Comando carabinieri Tutela della salute, Claudio Vincelli, che è accompagnato dal maggiore Pietro Della Porta.

Con l'occasione, io voglio rivolgere un saluto e un pensiero di cordoglio all'Arma per la perdita del generale Piccinno, che tutta la nostra Commissione aveva avuto modo di apprezzare in una precedente audizione, e che io stesso e il collega Russo conoscevamo da molti anni. Sicuramente era un uomo che ha dato lustro all'Arma e al Paese.

Fatta questa premessa, comandante, contestualizzo questa audizione. La nostra Commissione, che è una Commissione d'inchiesta sulla contraffazione in generale, sta facendo dei *focus* particolari su alcune problematiche specifiche. Tra queste, nel campo agroalimentare, c'è il tema della mozzarella di bufala campana, per cui il collega Paolo Russo è relatore e redigerà, al termine di questa sequenza di approfondimenti, un testo di relazione che sarà assunto poi dalla Commissione medesima.

Io la prego, comandante, di riportarci la sua esperienza e quella dell'Arma su un tema specifico, che ha una sua rilevanza per il settore.

Do la parola al comandante per lo svolgimento della sua relazione.

CLAUDIO VINCELLI, *Comandante del Comando carabinieri Tutela della salute*. Presidente, ringrazio lei e gli onorevoli componenti della Commissione per la sensibilità e l'affetto che dimostrate nei confronti di un amico. Il generale Piccinno era un collega di vecchia data. Non vi nascondo che la soddisfazione di assumere questo incarico alcuni mesi fa è via via un po' scemata, proprio per la vicenda personale che riguardava il collega. Sentirlo un mese prima che sia venuto a mancare è stato fortemente impegnativo dal punto di vista psicologico.

Io la ringrazio, presidente, perché quando si affronta un nuovo impegno, come quello che ho assunto dal 22 giugno scorso, forse il sistema migliore è lanciarsi subito nelle acque e nuotare. Questa richiesta d'intervento dell'Arma personalmente mi gratifica, perché mi ha consentito di approfondire un tema che per me era noto, se non in tutti i suoi aspetti, almeno vagamente.

Infatti, come comandante di una legione di carabinieri in Puglia, avevo già affrontato il problema della contraffazione e della sofisticazione, in una regione in cui è particolarmente significativo, vuoi per l'olio, vuoi per la produzione casearia. La focalizzazione che oggi facciamo indubbiamente ha degli aspetti, anche per quanto mi riguarda, interessanti. Senza un accordo preventivo con il professore, forse possiamo dare qualche risposta a qualche domanda che ognuno di noi si pone.

Presidente, io inizierei il mio intervento con una premessa di carattere ordinativo. Chiaramente parlo sia delle attività svolte dal Nucleo antisofisticazione (NAS) sia di quelle svolte dal Nucleo antifrode carabinieri (NAC), che è l'altro organismo speciale dell'Arma, che fa capo al Ministero delle politiche agricole e forestali.

L'Arma concorre all'esecuzione dei controlli attribuiti agli organi di vigilanza del Ministero della salute e del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali con due organizzazioni speciali, che fanno comunque capo al comando generale.

Il Comando carabinieri per la tutela della salute coordina i 38 NAS in ambito nazionale, posti alle dipendenze funzionali del Ministero della salute, che sono interessati sostanzialmente all'attività di sicurezza alimentare e alle azioni di contrasto alle cosiddette « frodi sanitarie ».

I NAS sono strutture operative presenti sul territorio nazionale, da Ragusa ad Aosta, con competenza regionale, interprovinciale o provinciale. Ciò dipende dalla tipologia di regione nella quale insistono. Alcune regioni, come la Basilicata e il Molise, hanno una sola struttura di questo tipo; la Puglia ha quattro NAS nell'ambito della regione stessa; la Calabria e la Sicilia ne hanno tre, e così via.

I nuclei antisofisticazione, come loro ben sanno, sono stati istituiti nel 1962. I loro compiti sono compendiati nel decreto ministeriale del 26 febbraio 2008. Le quattro macroaree di competenza sono: settore alimentare (salubrità, alimenti e animali da reddito), sanità pubblica e privata, professioni e arti sanitarie (animali d'affezione, antidoping, farmaceutica e giocattoli), luoghi di lavoro e chimica.

Per lo svolgimento dei compiti loro assegnati, i carabinieri del NAS hanno i poteri degli ispettori sanitari, in base alla legge n. 441 del 1963. È stata riconosciuta l'equipollenza, anche ai soli fini istituzionali, al tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (ex decreto ministeriale n. 58 del 17 gennaio 1997).

Le particolari caratteristiche e la specifica formazione dei carabinieri consentono ai militari del NAS, nella veste di ufficiali di polizia giudiziaria, di ispettori sanitari, di tecnici della prevenzione e di ispettori investigativi antidoping, di effettuare controlli e sviluppare attività investigative e di *intelligence* non sovrapponibili alle ordinarie verifiche svolte da altri organi di vigilanza, quali la ASL.

Il comando ha circa 1.100 uomini, tra ufficiali, marescialli, brigadieri, appuntati e carabinieri.

Il Comando carabinieri politiche agricole e alimentari coordina i NAC, che sono posti alle dipendenze funzionali del Ministero delle politiche agricole e forestali e sono competenti per le attività di controllo della qualità alimentare, finalizzati a stabilire che gli alimenti tipici abbiano le caratteristiche originali, con azioni di contrasto alle cosiddette « frodi commerciali ».

Il Comando delle politiche agricole è stato istituito il 5 dicembre 1994. Come ben vedete, è un'esigenza più recente rispetto a quella che vide la costituzione dei NAS.

Il Comando delle politiche agricole, secondo quanto stabilito dal decreto legislativo n. 297 del 5 ottobre del 2000 e dal decreto del Presidente del Consiglio dei

ministri n. 105 del 27 febbraio 2013, svolge controlli straordinari sull'erogazione e percezione di aiuti UE nei settori agroalimentare, pesca e acquacoltura, e sulle operazioni di ritiro e vendita dei prodotti agroalimentari, ivi compresi gli aiuti ai Paesi in via di sviluppo e agli indigenti.

Inoltre, esercita controlli specifici sulla regolare applicazione dei regolamenti UE e svolge attività di prevenzione e repressione delle frodi nel settore agroalimentare.

Il comando è costituito da tre nuclei in tutta Italia e ha un nucleo di coordinamento operativo su Roma.

Intendo precisare che il riparto di competenza appena descritto rileva prevalentemente in ambito amministrativo.

Il professore, nell'audizione precedente, faceva riferimento alla polizia giudiziaria e intuitivamente accennava a qualcosa che dovrà essere sviluppato dalla pubblica amministrazione. La pubblica amministrazione ha pensato a questo. Infatti, tra i compiti del NAS e del NAC c'è anche un ambito amministrativo.

Atteso che, qualora le frodi sanitarie e commerciali sono ascrivibili puntualmente a condotte penali, l'autorità giudiziaria fa partecipare qualsiasi forza di polizia ritenga opportuno, nulla toglie che poi questa chieda il coinvolgimento dei reparti specializzati dell'Arma o di altre strutture specialistiche dell'amministrazione dello Stato o appartenenti alle regioni per alcuni aspetti.

Per assicurare il corretto coordinamento tra le forze in campo, il Ministero dell'interno, con il decreto ministeriale 28 aprile 2006, recante « Riassetto dei comparti di specialità delle forze di polizia », ha esplicitato gli ambiti di competenza istituzionale per ciascuna forza di polizia.

Pertanto, esiste una struttura ed esistono delle norme che disciplinano in maniera accurata i vari ambiti.

Mi preme mettere in chiaro, in premessa alle ulteriori indicazioni che darò, che le problematiche emerse in sede investigativa o ispettiva rilevate dal NAS e dai carabinieri delle politiche agricole, lungi dall'essere recepite quali fonte di allarme, danno il segno del grado di attenzione riservato dall'Arma a un segmento dell'alimentazione delicato e complesso per la salute dei consumatori.

Partiamo dalle attività istituzionali del Comando carabinieri per la tutela della salute nel comparto caseario e in particolare nel settore della produzione e commercializzazione della mozzarella di bufala.

Il Comando carabinieri naturalmente sviluppa la sua attività anche in questo settore con ispezioni sui luoghi di produzione, confezionamento, distribuzione, somministrazione e vendita, al fine di salvaguardare: la salubrità delle materie prime utilizzate; l'idoneità igienico-sanitaria dei luoghi di produzione e confezionamento; il rispetto delle corrette prassi igieniche da parte del personale addetto; le adeguate modalità di stoccaggio, trasporto e conservazione degli alimenti.

Quelle preoccupazioni che sentivo citare poc'anzi sono affrontate dai NAS. Riporto dei dati che possono essere utili a comprendere il fenomeno. Dal periodo 2012-2014 fino al primo semestre 2015 i NAS hanno effettuato complessivamente 131.823 controlli nell'ambito di competenza, di cui 7.995 mirati al settore latte e derivati, ove le non conformità accertate nel corso di questi controlli mirati al latte e ai derivati sono state 2.291. Pertanto, a fronte di quasi 8.000 controlli, ci sono stati 2.291 casi di non conformità, pari al 28 per cento.

I soggetti segnalati alle autorità giudiziarie e amministrative sono stati 2.181. Inoltre, tredici persone sono state sottoposte a misure cautelari, per aver commercializzato latte e formaggi contaminati da micotossine e aflatossine e latte prodotto da capi bovini sottoposti a trattamenti veterinari vietati e alla somministrazione di anabolizzanti per aumentare la produttività.

Il problema a cui accennava il professore a proposito della produttività dei vari capi aveva trovato in alcuni ambiti degli *escamotage* per aumentare la produzione.

Le sanzioni amministrative contestate sono di quasi 3 milioni di euro, mentre il

valore della merce sequestrata è di circa 148 milioni di euro. Naturalmente faccio sempre riferimento al periodo temporale a cui ho accennato poc'anzi.

Nello stesso arco temporale, anche i NAC carabinieri hanno eseguito esclusivi controlli in materia di qualità alimentare nel settore della mozzarella di bufala presso 118 aziende, rilevando 35 illeciti penali e amministrativi e segnalando quattordici persone all'autorità giudiziaria.

A questo proposito ritengo opportuno rappresentare che i significativi dati relativi alla mirata azione ispettiva e investigativa dei NAC rimessi alla Commissione – se me lo consentirà, lasceremo anche un documento scritto – afferiscono a un'autonoma attività rispetto a quella sviluppata dai NAS. Non c'è assolutamente sovrapposizione. Entrambi i reparti, NAS e NAC, dipendono dalla Divisione unità specializzate. Di fatto, esiste un'azione coordinata sul territorio.

Ai fini metodologici, nella mia esposizione ravviso altresì opportuno tracciare sinteticamente alcune notizie di carattere generale associate ai principali riferimenti normativi.

La mozzarella di bufala campana DOP è un formaggio da tavola a pasta filata molle, derivato da latte intero di bufala, che deve essere ottenuto dal rigoroso rispetto del disciplinare di produzione, approvato con decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali del 18 settembre 2003 (Gazzetta Ufficiale n. 258 del 2003), successivamente modificato con provvedimento dell'11 febbraio 2008 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a seguito dell'emanazione del regolamento CEE n. 103 del 4 febbraio 2008.

Tale disposto normativo riconosce la denominazione di origine protetta « mozzarella di bufala campana » al formaggio prodotto esclusivamente con latte di bufala intero fresco, proveniente, trasformato ed elaborato nell'area geografica specificamente indicata.

La lavorazione prevede l'utilizzo di latte crudo, eventualmente termizzato o pastorizzato, proveniente da bufale allevate nelle zone protette, costituite dalle intere province di Caserta e Salerno e in parte da quelle di Napoli, Benevento, Frosinone, Latina, Roma, Foggia e Isernia, in insediamenti ufficialmente indenni da brucellosi, tubercolosi e leucosi bovina enzootica, che deve essere consegnato al caseificio opportunamente filtrato con mezzi tradizionali e trasformato entro la sessantesima ora dalla prima mungitura.

Il prodotto così ottenuto deve recare, all'atto della sua immissione al consumo, il contrassegno sulla confezione rilasciato dall'ente consortile, titolare della tutela e vigilanza su mandato dell'organismo di controllo, recante il numero attribuito dall'ente consortile e gli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Solo il prodotto posto in vendita con la dicitura completa « mozzarella di bufala campana » è destinatario delle tutele previste dalle norme, mentre il prodotto venduto come « mozzarella di bufala » generico può essere trasformato in qualsiasi altra parte d'Italia, con latte di bufala proveniente da allevamenti distribuiti in zone anche al di fuori di quella sottoposta a tutela.

Le anomalie riscontrate nel corso dei servizi in tema e che mi appresto a esporre riguardano gli allevamenti di bufale, i centri di raccolta e di trasformazione del latte di bufala, i caseifici del circuito DOP e il consorzio di tutela del formaggio mozzarella di bufala campana DOP.

Nel territorio della provincia di Caserta, ai fini della salvaguardia della sanità animale e della salute pubblica, per il persistere di focolai di tubercolosi, brucellosi bovina e bufalina, il Ministero della salute ha inserito, con specifica ordinanza, il Comando carabinieri per la tutela della salute nella *task force* costituita allo scopo di predisporre idonee misure per l'eradicazione delle zoonosi dalle aziende zootecniche nazionali.

La specifica delibera della regione Campania n. 189 del 2011, avente a og-

getto « Approvazione del piano triennale per il controllo della brucellosi bufalina in provincia di Caserta », prevedeva la vaccinazione dei soli capi bufalini femmine di età compresa tra i sei e i nove mesi, con un richiamo a distanza di un mese per il vaccino RB-51.

Alcuni allevatori nella provincia in argomento, al fine di non perdere la qualifica dell'allevamento di « indenne da brucellosi » o « ufficialmente indenne da brucellosi », circostanza che avrebbe determinato un drastico calo del valore commerciale del latte prodotto nei propri allevamenti, che non poteva essere destinato alla produzione di mozzarella, hanno illegalmente praticato la vaccinazione col prodotto RB-51 a capi bufalini in età superiore a quella prevista dal piano di eradicazione. Ciò ha creato i presupposti di pericolo per la salute pubblica, a causa della trasmissibilità all'uomo del ceppo vaccinale, costituendo una variante attenuata della brucella selvaggia.

I rischi potevano essere legati alla lavorazione del latte crudo da parte del personale preposto alla mungitura o alla trasformazione, nonché al contagio degli animali sani.

I sistematici sequestri giudiziari e sanitari dei capi trattati illegalmente con il vaccino, l'adozione della quarantena e l'eliminazione del latte infetto dal circuito di trasformazione hanno ridotto sensibilmente i margini di rischio. L'attività, dunque, c'è stata.

Per contrastare efficacemente la descritta attività di vaccinazione illegale è stato approntato, con la collaborazione del Ministero della salute e del centro di referenza nazionale per la brucellosi presso l'Istituto zooprofilattico sperimentale dell'Abruzzo e del Molise di Teramo, un piano di campionamento straordinario, per determinare l'entità del fenomeno della vaccinazione non consentita negli allevamenti bufalini della provincia di Caserta.

Dal 23 luglio al 7 agosto 2013 è stata data esecuzione alla prima fase del monitoraggio straordinario disposto dal Ministero della salute, finalizzato alla verifica dell'illecito impiego del vaccino RB-51 (illecito nei termini in cui non veniva utilizzato in quel particolare periodo di crescita dei capi).

Le attività della *task force*, costruita da 80 militari del Comando carabinieri per la tutela della salute e da 75 veterinari dell'ASL di Caserta e dell'Istituto zooprofilattico sperimentale dell'Abruzzo e Molise di Teramo, hanno consentito di esaminare il patrimonio bufalino di 58 aziende, seguendo le procedure indicate dal piano di sorveglianza elaborato sui criteri scientifici dell'Istituto zooprofilattico di Teramo, centro di referenza nazionale per la brucellosi.

Ciò ha permesso di eseguire il prelievo ematico a complessivi 9.984 capi, le cui risultanze analitiche hanno evidenziato 402 positività complessive alla fissazione del complemento con antigene specifico della brucella RB-51, distribuite su 27 allevamenti.

Ciò ha consentito, altresì, di operare il sequestro giudiziario dei citati animali positivi, ipotizzando i reati previsti dagli articoli 544-*ter* e 550 (maltrattamento di animali e inosservanza di delibera di giunta della regione Campania), di procedere al sequestro amministrativo-sanitario di 114 capi bufalini per irregolarità d'indicazione, di impartire le prescrizioni necessarie a tutelare gli aspetti connessi alla salute pubblica da applicare sul patrimonio zootecnico degli allevamenti interessati e sul latte da destinare alla distruzione o a idoneo trattamento termico, in attesa della riqualifica sanitaria.

A oggi sono stati testati circa 424 allevamenti bufalini rispetto agli 828 che rappresentano l'intero patrimonio bufalino della provincia di Caserta. Da ciò è emerso che in 38 strutture erano presenti capi positivi all'illecita vaccinazione con RB-51.

Nel contesto delle attività di controllo, si segnala altresì che, tra le 21 persone segnalate all'autorità giudiziaria per diffusione di malattie infettive, figurano responsabili di caseifici presso i quali veniva prodotta mozzarella di bufala con l'impiego parziale di latte vaccino ed era

detenuto, ai fini dell'impiego nella produzione di mozzarella di bufala, latte con elevatissima carica batterica.

Nella provincia di Napoli, le indagini eseguite dal NAS di Napoli tra il 2006 e il 2010, denominate Somatos e Oro bianco, coordinate dalla Direzione distrettuale antimafia di Napoli, hanno permesso di riscontrare, in 47 aziende zootecniche bufaline: l'utilizzo sugli animali di ormoni della crescita vietati, quale la somatropina BOOSTIN-S, importata illegalmente dalla Corea e dalla Svizzera, per favorire l'aumento fraudolento della lattazione; il largo impiego di terapie farmacologiche, con uso di antibiotici e altri farmaci veterinari di provenienza illecita, senza rispettare i previsti tempi di sospensione; la rilevante diffusione della brucellosi, tenuta nascosta alterando gli esiti della profilassi ordinaria eseguita dalle aziende sanitarie locali.

Nello specifico, con la complicità dei veterinari, venivano effettuati più prelievi ematici sempre sugli stessi animali sicuramente sani, ottenendo un numero di campioni sani corrispondente al numero totale dei bufalini presenti in un determinato allevamento. Naturalmente è stato possibile disvelare il raggiro perché è stato eseguito l'esame del DNA dall'Istituto zooprofilattico di Portici sui campioni di sangue, e si è rilevato che magari lo stesso capo produceva quattro o cinque campioni.

È stato svelato altresì l'uso occulto di vaccini antibrucellari di provenienza illecita somministrati ai bufali con modalità illegali, al di fuori di un piano di profilassi regionale e senza rispettare i previsti tempi di sospensione, onde evitare la diffusione della brucellosi e il conseguente abbattimento degli animali, come previsto dalla normativa vigente.

È stata rilevata, inoltre, la sistematica falsificazione dei registri e dei documenti in dotazione degli allevatori.

L'operazione si concludeva con l'esecuzione di venti ordinanze di custodia cautelare, di cui tre in carcere e diciassette ai domiciliari; otto ordinanze di obbligo di presentazione alla polizia giudiziaria; tre ordinanze di divieto dell'esercizio della professione; la denuncia in stato di libertà di ulteriori 62 persone, a vario titolo coinvolte nei fatti delittuosi oggetto delle indagini; il sequestro di 47 allevamenti di bufale.

Di questi allevamenti, due erano addirittura condotti da soggetti contigui a camorristi, in particolare Zagaria Michele, e naturalmente riconducibili al clan dei casalesi. I titolari delle due aziende erano Barone Michele e Papa Francesco. L'allevamento del Barone, a seguito del sequestro, ha cessato definitivamente l'attività, mentre l'allevamento del Papa, dopo essere stato dissequestrato e affidato in gestione ai figli nel 2014, è stato nuovamente sottoposto a sequestro dai NAS di Caserta per vaccinazione illegale.

Inoltre, nel contesto delle operazioni sono stati sequestrati due caseifici, 460 confezioni di somatropina e oltre 20.000 confezioni di medicinali a uso umano e veterinario illegalmente detenute o importate.

Negli anni 2006-2010 i NAS hanno accertato che molti caseifici del circuito DOP utilizzavano latte proveniente da aree DOP congelato mesi prima e tenuto in deposito in apposite celle frigo-industriali, in violazione della disciplina che impone che il latte di bufala venga utilizzato entro 60 ore.

L'esigenza dei produttori era data dal fatto che nel periodo invernale hanno meno richiesta del prodotto e hanno un surplus di latte. Per compensare, lo congelavano e lo utilizzavano nel periodo estivo.

Inoltre, è stato rilevato l'utilizzo di cagliata di latte bufalino congelata e disidratata, importata in pani da 700-800 grammi dall'Est Europa, soprattutto dalla Romania, al costo di 5 euro, con cui era possibile ottenere circa 450-500 euro, secondo una fonte della Coldiretti.

I caseifici che utilizzavano la cagliata congelata, impiegando 800-900 grammi di cagliata congelata al posto di quattro litri di latte di bufala, riuscivano a ottenere un prodotto finito a costi particolarmente competitivi nella grande distribuzione, realizzavano concorrenza sleale nei con-

fronti di omologhe aziende che lavoravano i prodotti locali come previsto dalle norme e imponevano di fatto il prezzo del latte agli allevatori onesti nell'area DOP, che erano costretti a vendere il prodotto sottocosto.

Praticamente un litro di latte di bufala genuina ha un costo medio di 1,40-1,50 euro in estate e di 0,90-1,00 euro in inverno. Un chilo di mozzarella di bufala genuina costa 8 euro al produttore. Facendo i dovuti calcoli, emerge quanto danno si recava ai produttori onesti.

Un altro aspetto che è stato oggetto di attenzione è quello relativo alle diossine e ai policlorobifenili (PCB) nei prodotti lattiero-caseari. Nel primo trimestre del 2008 è stata accertata la non conformità della presenza, in alcuni campioni di mozzarella di bufala prodotti nella regione Campania, di diossine, che possono procurarsi a causa della commistione di materiale organico e sono tossiche per l'uomo, o di PCB, composti chimici contenenti cloro, utilizzati in passato nella sintesi di antiparassitari, erbicidi, preservanti del legno, vernici, solventi, disinfettanti e quant'altro.

L'allora Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali, anche in relazione a indagini disposte dall'autorità giudiziaria, elaborò con la Commissione europea un piano di monitoraggio per le province di Avellino, Caserta, Napoli, Salerno e Benevento, curato dall'Istituto zooprofilattico di Teramo, con la collaborazione dei NAS competenti.

Nel gennaio del 2013 il Ministero della salute ha demandato al Comando dei carabinieri per la tutela della salute l'esecuzione di un'attività di controllo presso 60 caseifici ubicati nella provincia di Caserta, riguardante l'esame della presenza di diossine e PCB e diretta a verificare le condizioni igienico-sanitarie a cui accennavo poc'anzi.

Alla fine, i 58 campioni prelevati sono risultati regolamentari, quindi il problema nel 2013 non è stato riscontrato.

Passo ora alle anomalie riscontrate nel Consorzio di tutela del formaggio mozzarella di bufala campana DOP.

Dal 2006 al 2010, a seguito di indagini delegate dall'autorità giudiziaria presso il Consorzio di tutela del formaggio mozzarella di bufala campana DOP, sono state accertate l'assenza dei previsti controlli sugli associati, l'inattendibilità delle verifiche eseguite e la mancata segnalazione alle competenti autorità degli esiti accertati di pratiche illecite di produzione adottate da molti associati.

Tra il 2007 e il 2009 i due direttori pro tempore che si erano avvicendati alla gestione del consorzio sono stati segnalati all'autorità giudiziaria.

A questo punto, presidente, se mi dà facoltà, accennerei a una sintesi delle operazioni più significative che tra il 2012 e il 2015 hanno sviluppato i tre NAC presenti sul territorio nazionale.

I NAC nel 2012 hanno realizzato circa undici interventi, che hanno riguardato la tracciabilità del latte. Naturalmente, parlando di DOP, la verifica è stata svolta presso aziende ed esercizi commerciali che, in un modo o nell'altro, detenevano materiale in cui si pubblicizzava il prodotto DOP, ma in realtà non vi era.

Per esempio, a Cava de' Tirreni è stata erogata una sanzione amministrativa in violazione delle norme sulla tracciabilità del latte.

Tra Casoria (Napoli) e Villa Literno (Caserta), il NAC di Salerno ha rinvenuto opuscoli pubblicitari evocanti impropriamente il marchio « mozzarella di bufala campana ». A Villa Literno è stato denunciato all'autorità giudiziaria il titolare di un caseificio per frode in commercio, poiché in campioni di mozzarella di bufala prelevati è stata rinvenuta la presenza di latte vaccino (il solito sistema di latte di bufala mischiato a latte vaccino).

Sono state rilevate altresì la non conformità al disciplinare nella produzione di mozzarella di bufala campana in provincia di Salerno e la frode nell'esercizio e nel commercio e la contraffazione di indicazioni geografiche, per aver posto in vendita prodotti evocanti il marchio DOP, a Giugliano in Campania.

A Milano il NAC di Parma il 15 settembre 2012 ha sequestrato 198 confezioni

di materiale per confezionamento, pubblicità ed etichettatura, evocanti indebitamente il DOP « mozzarella di bufala campana ».

A Serre nell'ottobre del 2012 c'è stato un altro intervento presso un'azienda che aveva posto in vendita prodotti evocanti falsamente il marchio DOP.

Sempre nell'ottobre 2012 in provincia di Modena ci sono stati interventi per frode nell'esercizio del commercio e per la commercializzazione di falsa mozzarella di bufala campana.

Nel novembre 2012 c'è stato un intervento del NAC a Giugliano in Campania. Come vedete, ritornano sempre le stesse località. Giugliano in Campania è una di quelle località che richiedono un'attenzione particolare. Il NAC di Salerno ha sequestrato 33.700 confezioni evocanti indebitamente il marchio DOP.

Invece, a Contursi Terme, in provincia di Salerno, sono stati sequestrati altri 8.600 involucri per il confezionamento di alimenti irregolari.

Ricordo gli interventi più significativi del 2013. Mi permetto di procedere un po' *random,* perché lasceremo la documentazione.

Il 14 giugno 2013 a Grumello Cremonese il NAC di Parma ha proceduto al blocco di 2.875 chili di latte di bufala in polvere provenienti dalla Germania e di altri prodotti caseari a base di latte bufalino sprovvisti delle autorizzazioni sanitarie.

Il 15 luglio 2013, sempre in provincia di Cremona, i NAC di Parma hanno individuato un'azienda del settore lattiero-caseario responsabile di aver commercializzato oltre 22.000 tonnellate di latte intero di bufala in polvere, risultato latte di bufala scremato e pastorizzato.

Il 23 luglio 2013 a Salerno il NAC ha riscontrato la presenza di furosina, che è l'indicatore di latte non fresco e non conforme alle norme di produzione lattiero-casearia, su campioni di mozzarella di bufala.

Il 16 settembre 2013, sempre in provincia di Cremona, il NAC di Parma ha accertato, presso una ditta lattiero-casearia, la violazione delle norme sulla tracciabilità degli alimenti.

Nel settembre 2013 a Battipaglia, in provincia di Salerno, il NAC di Salerno ha sequestrato oltre 9 quintali, tra latte vaccino e latte di bufala, per violazione della normativa sulla tracciabilità dei prodotti alimentari e del pacchetto di igiene.

Il 7 ottobre 2013 a Battipaglia il NAC di Salerno ha sequestrato 174 chilogrammi di latte bufalino contenuto in autobotte privo della relativa documentazione, in violazione della normativa sulla tracciabilità dei prodotti alimentari.

Il 21 novembre 2013 a Milano, presso una rivendita alimentare, il NAC di Parma ha sequestrato confezioni e *dépliant* pubblicitari di mozzarella e provola di bufala per indebita evocazione del DOP.

Il 5 febbraio 2014 a Milano il NAC di Parma ha sequestrato 160 buste per il confezionamento di mozzarella di bufala per indebita evocazione del marchio DOP.

Altre confezioni sono state sequestrate a Cassino nel marzo 2014.

Nell'aprile 2014 il NAC di Roma ha accertato l'indebita pubblicità da parte di un caseificio sul proprio sito *on line* di un prodotto commercializzato con indebita evocazione del DOP « mozzarella di bufala ».

Nel luglio 2014, sempre a Battipaglia, il NAC di Salerno ha sequestrato 4 tonnellate di latte fresco bovino e latte di bufala, nonché 50 kg di mozzarelle di bufala campana DOP, in violazione della normativa sulla tracciabilità.

Nel dicembre 2014 a Cancello e Arnone (Caserta) e a Casoria (Napoli), il NAC di Salerno ha sequestrato 18 chili di mozzarella di bufala campana presso due caseifici non autorizzati alla produzione.

A Frattamaggiore, il nucleo di coordinamento operativo di Roma dei NAC ha deferito all'autorità giudiziaria un produttore caseario, per aver commercializzato mozzarella derivante da latte bufalino e vaccino, senza complete indicazioni di etichettatura.

Altri interventi di questo tipo sono stati eseguiti nel 2015.

Per quanto riguarda i NAS, proprio di recente, nel periodo tra il 14 e il 27 luglio, nel cuore della stagione estiva, abbiamo sviluppato un'attività di controllo in ambito nazionale sulla mozzarella di bufala in genere, ma anche mirata al DOP.

Le verifiche eseguite su 646 attività commerciali hanno portato alla chiusura di sette caseifici mantenuti in precarie condizioni igienico-strutturali, al sequestro di 5.446 chili di prodotti caseari e materie prime (mozzarelle, cagliata e latte) detenuti in cattivo stato di conservazione con etichettatura irregolare e data di scadenza superata, al prelievo di 178 campioni rimessi ai competenti istituti zooprofilattici sperimentali per le analisi microbiologiche e alla segnalazione all'autorità amministrativa e giudiziaria di 71 persone. Quest'attività è stata eseguita nell'arco temporale che va dal 14 al 27 luglio. Questa è una delle attività che continueremo a sviluppare nel corso dell'anno e dei prossimi anni, in maniera da svolgere dei servizi coordinati massivi su tutto il territorio nazionale e focalizzati su alcune realtà in particolare, quali quelle del DOP.

Faccio un ultimo riferimento ad alcune iniziative che ritengo molto interessanti nel panorama nel quale mi sono addentrato da alcuni mesi.

L'esigenza di difendere i prodotti nazionali dalle imitazioni ottenute ricorrendo alle frodi commerciali ha indotto la Coldiretti a costituire un osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare, e il Ministero della giustizia a emanare il decreto ministeriale n. 24 del 2015, che ha istituito una commissione specifica, avente la finalità di elaborare proposte d'intervento sulla riforma dei reati in materia agroalimentare.

Sia presso l'osservatorio che presso la commissione di cui è presidente Caselli è presente l'Arma dei carabinieri, che sui temi in argomento ha assunto una proiezione internazionale, promuovendo, peraltro, numerosi progetti comunitari, per confrontarsi sia con Europol che con polizie europee sulla sicurezza e sulla contraffazione alimentare.

L'Arma ha organizzato, d'intesa con il Ministero della salute e con il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, l'ultimo *meeting* internazionale del 9 e 10 luglio 2015 all'Expo di Milano, dove si sono avvicendati 31 relatori di vari Paesi europei ed extraeuropei, proprio sulle tematiche della sicurezza alimentare.

Presidente, io avrei concluso. Ringrazio tutti per l'attenzione.

PRESIDENTE. Comandante, siamo noi a ringraziare lei per questa esaustiva – non ne dubitavo – relazione sulla materia, che acquisiamo agli atti con estremo interesse.

Do la parola ai colleghi che intendano intervenire per porre quesiti o formulare osservazioni.

PAOLO RUSSO. È difficile intervenire su una relazione così approfondita e così ricca, che credo sarà utile per noi rileggere nelle prossime ore, al fine di meglio comprendere la straordinarietà delle misure messe in campo nelle vostre attività e, di conseguenza, quali sono gli strumenti sui quali concentrarci per migliorare la *performance* del contrasto a ogni forma di contraffazione.

Vorrei conoscere la vostra visuale, se ritenete che ci possa aiutare, rispetto a supposte modifiche del disciplinare o a eventuali sollecitazioni che dovessero emergere dalla vostra esperienza, soprattutto sul fronte del possibile inasprimento delle pene.

Vorrei comprendere in che modo possiamo migliorare questa *performance* di contrasto e se, l'eventuale modifica del disciplinare, che consentirebbe alla mozzarella di bufala campana DOP di essere realizzata anche con latte congelato, potrebbe essere un elemento di criticità ai vostri occhi, anche al fine dell'attività di controllo.

CLAUDIO VINCELLI, *Comandante del Comando carabinieri Tutela della salute*. Mi permetto di esprimere la mia opinione, ma non voglio peccare di presunzione, perché da due mesi mi sono affacciato a

una realtà molto interessante. Sono dell'avviso che di strumenti in campo ve ne siano.

Del resto, la quantità degli interventi operati dal NAC e dal NAS sono stati resi possibili proprio da una normativa vigente molto puntuale, utile e interessante. Io svolgo il compito dalla nostra parte. Non abbiamo trovato difficoltà obiettive a operare, perché, laddove ci siamo mossi sul campo amministrativo ovvero su quello penale, gli esiti finali sono stati quelli sperati. Da parte nostra indubbiamente c'è l'interesse a rendere sempre più funzionale e sistematico nel tempo il tipo di intervento.

Colgo l'invito del precedente relatore, che parlava di controlli. Il controllo deve essere sistematico e programmatico nel tempo. Questa caratteristica è stata recepita *in toto*, sia dal Ministero della salute sia dal Ministero delle politiche agroalimentari, che peraltro colloquiano in maniera eccellente. Anche il convegno che è stato realizzato di recente a Milano ha visto partecipare entrambi i Ministeri ed è stato reso possibile proprio dalla convergenza di obiettivi tra i due Ministeri.

Sono contento di quello che c'è ? Per quanto ci riguarda, io sarei dell'avviso di sviluppare nel nostro ambito tutto ciò che sia possibile mettere in campo in termini di competenze specialistiche, unitamente alle attività sviluppate da tutti i reparti della linea territoriale.

Anche in queste attività noi abbiamo ricevuto la collaborazione dei reparti territoriali dell'Arma, che hanno sviluppato l'attivazione degli organi specialistici. Quando noi parliamo di coordinamento, per noi questo concetto è ormai insito nelle modalità operative che noi concepiamo.

Per quanto ci riguarda, si tratta solo di continuare e naturalmente di verificare, nelle varie fasi di attività operativa sul campo, le condizioni migliori per intervenire a ragion veduta, soprattutto sotto l'aspetto investigativo, perché in alcune realtà, come ho accennato in qualche passaggio, indubbiamente c'è la presenza di soggetti che alterano le situazioni reali del mercato e dei produttori stessi. È su questo che noi stiamo sviluppando tutte le iniziative possibili.

Al momento io ritengo che la normativa ci consenta di operare in maniera funzionale agli obiettivi che ci proponiamo di raggiungere.

PRESIDENTE. Comandante, ho una curiosità che mi è venuta ascoltandola, ma è un dettaglio, e non so quanto sia semplice per lei rispondere direttamente.

Mi ha colpito quel riferimento alle due segnalazioni all'autorità giudiziaria nei confronti di responsabili del consorzio tra il 2007 al 2010. Si tratta di fatti di qualche anno fa e immagino che siano persone che attualmente non hanno responsabilità nel consorzio stesso. Ovviamente do per scontato che lei in questo momento non abbia presente gli esiti di queste due segnalazioni. Magari gli uffici, contattando il maggiore, potranno successivamente avere un riscontro al riguardo.

La domanda che le pongo è un po' più generale e si riferisce all'oggi. Attualmente l'Arma considera comunque il consorzio un interlocutore affidabile nelle attività d'indagine, non vi ponete il problema, non è nel vostro spazio d'intervento abituale interfacciarvi con il consorzio o cos'altro ?

CLAUDIO VINCELLI, *Comandante del Comando carabinieri Tutela della salute*. Indubbiamente il consorzio rappresenta un organismo tecnico, che è un supporto importante per la nostra attività. Il riferimento al consorzio è senz'altro necessario, però chiaramente non ci fermiamo a quello.

L'esistenza delle strutture – forse era questo il motivo della risposta un po' più articolata e più generica che mi sono permesso di dare prima – è importante, perché riesce a coagulare le specialità, le conoscenze, le esperienze e le professionalità. Dunque, per noi è importante fare riferimento a costoro.

Chiaramente la verifica del contributo che viene dato dal consorzio è una caratteristica nostra, per stabilire quante di

queste indicazioni che il consorzio ha raccolto nell'ambito territoriale ci possono aiutare. Noi cerchiamo di verificare e di sperimentare il livello di collaborazione con dati concreti alla mano.

Uno dei motivi per cui ci sono state quelle due segnalazioni è che indubbiamente l'attività amministrativa, sviluppata di pari passo con quella investigativa, ha dato purtroppo la sensazione prima e la certezza dopo di un'attività che andava riportata in un diverso ambito amministrativo, in quel caso addirittura con il deferimento delle due unità.

Ovviamente sono episodi di qualche anno fa, quindi, come diceva lei, presidente, non le potrei dare altre informazioni, però nulla toglie che magari, su richiesta della Commissione, riusciamo ad approfondire alcuni aspetti, anche per conoscere, giustamente, l'esito di alcuni procedimenti amministrativi e penali.

PRESIDENTE. Rifletteremo con il relatore in questo senso. Comunque, io la ringrazio per la risposta.

Ringrazio vivamente il comandante Vincelli e il maggiore Della Porta e dichiaro conclusa l'audizione.

**La seduta termina alle 15.40.**

*IL CONSIGLIERE CAPO DEL SERVIZIO RESOCONTI ESTENSORE DEL PROCESSO VERBALE*

DOTT. RENZO DICKMANN

*Licenziato per la stampa il 21 marzo 2016.*

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO

ALLEGATO 1

**Relazione sulla contraffazione nel settore della mozzarella di bufala**

L'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno** (IZSM) è Ente sanitario di diritto pubblico dotato di autonomia gestionale, tecnica ed amministrativa, che opera nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale, in materia di Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria, quale strumento tecnico-scientifico dello Stato e delle Regioni Campania e Calabria. L'IZSM eroga i propri servizi per il Ministero della Sanità, l'Istituto Superiore di Sanità, le Regioni, le Aziende Sanitarie Locali, gli Allevatori e Produttori di alimenti di origine animale, i Produttori di beni e servizi, i Consumatori ed i Veterinari Liberi Professionisti. L'IZSM costituisce un supporto tecnico-scientifico ed operativo per lo sviluppo di azioni di polizia veterinaria, per l'attuazione di piani di profilassi, risanamento ed eradicazione di malattie di animali domestici e selvatici, per azioni di difesa sanitaria e di miglioramento delle produzioni animali, il contrasto delle frodi alimentari e per la farmacosorveglianza veterinaria in stretta collaborazione con i Servizi Veterinari delle aziende Sanitarie Locali e le Autorità competenti.

L'attività di tutela delle produzioni alimentari, di salvaguardia della salute pubblica e di contrasto delle frodi alimentari viene esercitata esclusivamente mediante l'effettuazione di analisi accreditate eseguite in laboratori della Sede centrale o di una delle otto sezioni provinciali (4 in Campania e altrettante in Calabria) operanti nel rispetto della Norma Uni En Iso 17025. Per quanto concerne la lotta alle frodi alimentari l'IZSM da anni opera prevalentemente nel controllo delle produzioni tipiche e, quindi, si è contraddistinto negli anni nel controllo delle produzioni bufaline, in particolare la mozzarella.

La mozzarella di bufala campana è un formaggio fresco a pasta filata, prodotto in altissima percentuale (~90%) in Campania e solo per il 10% nel basso Lazio e nel foggiano, che si colloca ai primi posti tra i formaggi a denominazione di origine (DOP) italiani.

Con decreto del 28/09/1979 (G.U.n.40 del 11/02/1980) la "mozzarella di bufala" ha avuto la denominazione di formaggio tipico con la definizione di specifici requisiti e, successivamente, nel 1996 è stata iscritta nel registro delle Dop, con Reg. (CE) n.1107 della commissione del 12/06/1996, modificato con Reg. (CE) n.103 del 4/02/2008, pubbl. in G.U. con provvedimento Mi.P.A.A.F. dell'11/02/2008;

Il disciplinare di produzione del prodotto DOP stabilisce i requisiti che il prodotto deve possedere per rientrare nel riconoscimento, quali la zona di provenienza del latte di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Mozzarella di bufala":

**Campania**:

- provincia di Caserta: tutti i comuni;
- provincia di Salerno: tutti i comuni;
- provincia di Benevento: comuni di Amorosi, Dugenta e Limatola;
- città metropolitana di Napoli: comuni di Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano di Napoli, Pozzuoli e Qualiano;

**Lazio**:

- provincia di Frosinone: comuni di Alatri, Amaseno, Castrocielo, Castro dei Volsci, Ceccano, Ceprano, Ferentino, Frosinone, Giuliano di Roma, Morolo, Pofi e Villa Santo Stefano;
- provincia di Latina: comuni di Aprilia, Cisterna di Latina, Fondi, Latina, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, San Felice Circeo, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga e Terracina;

- provincia di Roma: comuni di Anzio, Ardea, Monterotondo, Nettuno, Pomezia e Roma;

**Molise**:

- provincia di Isernia: comune di Venafro;

**Puglia**:

- provincia di Foggia: comuni di Apricena, Cagnano Varano, Cerignola, Manfredonia, Lesina, Lucera, Poggio Imperiale e parti dei comuni di Foggia, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Sannicandro Garganico e Torremaggiore.

Il latte deve provenire esclusivamente da bufale mediterranee allevate nelle aree riconosciute dal disciplinare e deve essere consegnato al caseificio, opportunamente filtrato con mezzi tradizionali e lavorato entro la 60ª ora dalla prima mungitura. Non è consentito l'impiego di latte congelato. La fase di acidificazione e di coagulazione deve avvenire esclusivamente con l'uso di sieroinnesto naturale e di caglio naturale. La maturazione deve avvenire sottosiero e la fase di filatura mediante l'aggiunta di acqua a circa 100°C di temperatura. Il confezionamento del prodotto deve essere effettuato esclusivamente in liquido di governo, per lo più realizzato con siero, acqua, sale ed acido citrico o lattico. Il prodotto finito deve avere una percentuale di umidità $\leq$ al 65% ed una percentuale di grasso $\geq$ al 52%.

Relativamente alla mozzarella non DOP, realizzata con latte di bufala, il D.M. del 1997del 10/02/1997, ha stabilito di riportare in etichetta la dicitura"formaggio a pasta fresca filata prodotto con latte bufalino". Il prodotto non DOP può essere realizzato con aggiunta di latte bovino se dichiarato in etichetta.

**Dati di produzione**

Dai dati, presentati all'Assemblea Generale del Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana DOP, risulta una produzione nell'anno 2014 di circa 38.068.892 kg di

Mozzarella certificata DOP, con un incremento del 2% rispetto all'anno precedente. La quantità di prodotto DOP esportato è stata del 24.9%, con un leggero calo rispetto al 2013, dovuto essenzialmente al blocco del mercato russo. I principali Paesi importatori sono sempre la Francia e la Germania, ma crescono la Spagna, il Regno Unito, gli Emirati Arabi e l'Est Europa. Diminuiscono invece le esportazioni verso i mercati più lontani (USA, Giappone, Canada), dove è particolarmente agguerrita la concorrenza del prodotto non DOP (in particolare congelato e semilavorati diversi).

**Attività analitica**

Nel corso degli anni nella regione Campania sono stati presi diversi provvedimenti a tutela della bufala mediterranea italiana, al fine di tenere sotto controllo le produzioni bufaline e garantire il consumatore sulla qualità e salubrità del prodotto. Allo scopo, negli ultimi anni, sono stati implementati specifici piani di monitoraggio dedicati proprio alla filiera bufalina, dalla produzione del latte alla commercializzazione del prodotto finito. Tra questi si ricorda la legge Regionale n.3/2005 per la tutela della bufala mediterranea, nell'ambito della quale sono state impegnate ingenti risorse sia da parte delle AASSLL che dell'IZSM. Quest'ultimo è stato sempre in prima linea, anche nella gestione delle emergenze sanitarie, tra cui si segnala la emergenza Diossina. Attualmente le attività di monitoraggio delle contraffazioni nell'ambito della filiera bufalina sono attuate ai sensi del Piano Integrato Regionale della Campania. Si allega il report Legge 3/2005 anni 2008-2010 prodotto da ORSA Campania- All. 1.

**Impiego fraudolento di latte bovino, al posto del latte bufalino, nella produzione di mozzarella di bufala**

Dall'analisi dei dati scaturiti dalle attività di monitoraggio eseguite negli ultimi anni sulla filiera bufalina allo scopo di rilevare e combattere la tendenza alla frode nel settore, si evince che la contraffazione più significativa perpetrata sulla filiera è

l'impiego di latte bovino al posto del latte bufalino nella realizzazione del prodotto, in quanto evidentemente meno costoso e più disponibile sul mercato.

Attualmente i controlli per la ricerca di latti appartenenti ad altre specie, nella mozzarella di bufala, vengono effettuati ai sensi del Piano di monitoraggio regionale prodotti a base di latte - identificazione di specie nelle mozzarelle, nell'ambito del Piano Integrato regionale delle Campania (PRI).

Presso il Dipartimento Ispezione degli alimenti viene utilizzato il metodo "Rivelazione di caseinato e di latte vaccini in formaggi prodotti con latte di pecora, di capra o di bufala o con miscele di latti di pecora, di capra e di bufala". - Reg. (CE) 273/2008 5/03/2008-GU CE L88/1 del 29.3.08, idoneo a rivelare, in maniera sensibile e specifica, il latte vaccino e caseinati in formaggi sia freschi che stagionati, e quindi in grado di rivelare l'aggiunta di latte vaccino nella mozzarella. La sensibilità del metodo è notevole, infatti esso riesce ad evidenziare percentuali di latte o caseinati bovini aggiunti nel formaggio bufalino in percentuali molto basse (1%). Esso è un metodo basato sulla focalizzazione isoelettrica delle γ2-caseine e γ3-caseine di specie. Queste ultime, derivate dalla idrolisi plasminica della β -caseina, sono differenti nelle specie bovina e bufalina e quindi discriminanti. I campioni risultati positivi vengono ulteriormente sottoposti ad analisi con il metodo "Riconoscimento e dosaggio siero di latte vaccino" per la quantificazione della presenza di latte non bufalino. I risultati delle prove effettuate nel periodo 2013-primo semestre 2015 sono riportati nella tabella n.1.

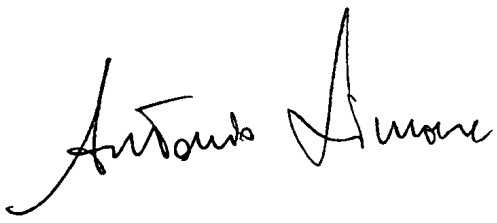


**Tabella 1**: campioni di mozzarella di bufale esaminati nel periodo 2013-2015 (primo semestre ), per la ricerca del latte bovino.

| | **2013** | | | **2014** | | | **2015 (primo semestre)** | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Provincia** | Campioni esaminati | Camp. non conformi (%) | Percentuale latte vaccino rilevata | Campioni esaminati | Camp. non conformi (%) | Percentuale latte vaccino rilevata | Campioni esaminati | Camp. non conformi (%) | Percentuale latte vaccino rilevata |
| **AV** | 3 | 0 | - | 7 | 0 | 0 | 4 | 0 | - |
| **BN** | 1 | 0 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - |
| **CE** | 50 | 3<br>(6) | 58<br>2<br>83 | 60 | 4<br>(6,6) | 2<br>7<br>4,2<br>12 | 24 | 1 | 2,7 |
| **NA** | 76 | 1<br>(1,3) | 25 | 81 | 5<br>(6,2) | 3<br>7<br>1,6<br>1<br>13 | 40 | - | - |
| **SA** | 45 | 0 | - | 67 | 4<br>(5,9) | 4,3<br>2<br>3<br>2,2 | 26 | - | - |
| **Totale** | **175** | **4 (2,3)** | - | **215** | **12 (5,6)** | - | **94** | **1** | - |

Nel periodo considerato, la percentuale di campioni non conformi è stata complessivamente del 3,5% (17/484). Essa è risultata sostanzialmente in linea con quanto segnalato dall'Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare (ORSA) nel report sui risultati delle attività di controllo previste dalla Legge Regionale "Interventi urgenti per la tutela della bufala mediterranea in Campania" nel biennio 2008-2009 (Vedi allegato). Nel report sopra menzionato le non conformità segnalate superavano di poco il 3% (29/914).

Le positività registrate nel triennio 2013-2015, in larga parte (58%) si riferiscono a campioni di mozzarella con presenza di latte bovino in percentuali inferiori al 5%; cinque campioni evidenziavano aggiunta di latte oltre il 10%, con valori massimi del 50% e 83% per due campioni. Le non conformità da noi registrate non possono, pertanto, essere sempre attribuibili all'intento di frodare il consumatore ed ottenere un guadagno illecito. In buona misura esse possono essere ascritte ad una non corretta gestione delle filiere di lavorazione (produzione – trasporto - lavorazione) del latte bufalino e vaccino.

**Impiego di latte in polvere nella fabbricazione di mozzarella di bufala**

L'impiego di latte in polvere nella produzione di mozzarella di bufala è stato ed è tuttora indagato analiticamente mediante la determinazione della furosina. Quest'ultima è una molecola che si produce nel latte a seguito di trattamenti termici determinanti la cosiddetta Reazione di Maillard e per tale motivo è un ottimo indicatore di denaturazione termica, che concorre a spiegare la cosiddetta "storia termica" del prodotto. La normativa nazionale individua un limite massimo accettabile di furosina nel latte crudo e/o pastorizzato ($\leq$8,6mg/100gr di proteine) e sul formaggio a pasta filata ($\leq$12mg/100gr di proteine). Il dipartimento di chimica dell'IZSM di Portici dispone di una metodica accreditata in HPLC per la determinazione di furosina nel latte e derivati. A tale proposito sono stati attuati diversi piani di monitoraggio che hanno evidenziato alcune positività. In particolare si segnala che negli anni 2010-2012 sono state effettuate circa 2.245 analisi di cui 28

sono risultate non conformi per i valori suddetti di furosina, evidenziando una percentuale di non conformi di circa l'1,2%.

**Eccesso di acqua nella mozzarella**

La mozzarella di bufala è sicuramente più ricca di acqua rispetto al suo omologo vaccino (fiordilatte). Un eccesso di acqua nel prodotto può configurare una frode solo per la mozzarella di bufala campana DOP, per la quale il disciplinare di produzione individua un limite massimo consentito (≤65%) che è stato oggetto di monitoraggio negli anni di espletamento della Legge regionale n.3/2005. In particolare si segnala che negli anni 2010-2012 sono stati analizzati circa 1929 campioni, dei quali sono risultati positivi 22 per una percentuale di non conformi pari al 1,1%. E' doverose, comunque, aggiungere che il superamento del limite di umidità sui campioni non conformi si è verificato per massimo 2-3 punti percentuali nella totalità dei casi. Pertanto, sebbene ciò indichi un prodotto qualitativamente scadente, la intenzionalità fraudolenta è quanto meno opinabile, considerando i guadagni esigui che conseguirebbero alla presunta volontaria contraffazione. Non si può escludere che il problema sia ascrivibile ad errori di tecnologia piuttosto che a intenzionalità fraudolenta.

**Carenza di grasso nella mozzarella**

Allo stesso modo dell'umidità una carenza di grasso nel prodotto finito può configurare una frode solo per la mozzarella di bufala campana DOP, per la quale il disciplinare di produzione individua un limite minimo consentito (≥52%). Anche per tale parametro i risultati del monitoraggio effettuato nell'ambito della legge regionale n.3/2005 hanno evidenziato una percentuale di positività particolarmente esigua pari a circa il 0,5% (10 campioni non conformi su 1942 campioni esaminati negli anni 2010-2012). Anche per questo parametro non si può escludere che il problema sia ascrivibile ad errori di tecnologia piuttosto che ad intenzionalità fraudolenta.

**Utilizzo di latte e semilavorati congelati nella produzione della mozzarella.**

Negli ultimi anni si sta assistendo nella filiera bufalina, ad un incremento dell'impiego di latte e semilavorati congelati, a basso costo e spesso di provenienza estera. Tali pratiche possono contribuire a danneggiare l'immagine di un prodotto tipico di prestigio del territorio Campano. Allo scopo di evidenziare tali pratiche scorrette, è attualmente in corso di svolgimento un progetto di ricerca finanziato dal Ministero della Salute con i fondi della Ricerca Corrente, dal titolo "VALUTAZIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE NELLA FILIERA DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, ATTRAVERSO UN APPROCCIO MICROBIOLOGICO, PROTEOMICO E LIPIDOMICO".

Tale progetto, condotto in collaborazione con l'Università di Foggia e l'Ateneo di Napoli, si prefigge di trovare degli indicatori (markers) di latte/cagliata congelata, attraverso la valutazione della variazione del profilo proteico del latte di bufala (crudo e termizzato) e dei derivati – cagliata pre e post maturazione e mozzarella – su campioni prelevati presso diversi caseifici posti nel territorio regionale. I campioni sono stati analizzati con periodicità mensile per valutare la variazione del profilo proteico in seguito a congelamento, mediante procedure elettroforetiche (SDS PAGE ed UREA PAGE). In particolare si è posta attenzione ai profili elettroforetici della β-caseina e dei suoi frammenti (γ1-CN, γ2-CN, γ3-CN ) quale markers. Tali frammenti sono il prodotto d'idrolisi della β-caseina ad opera della plasmina, filtrata dal sangue nella ghiandola mammaria. L'idrolisi della β-caseina nel latte bovino porta alla formazione di tre frammenti (γ1-CN, γ2-CN, γ3-CN) ; nel latte bufalino si forma un ulteriore frammento (γ4-CN). Il progetto in essere si pone l'obiettivo di valutare il presunto ruolo delle γ4-caseina quale marcatore e indice di freschezza del prodotto; si sta altresì valutando l'attività di altri frammenti di caseina come potenziali markers rivelatori della presenza di latte e/o cagliate congelate.

Contemporaneamente sono in corso studi, relativamente all'approccio lipidomico, per la ricerca di indicatori di origine lipidica, per valutare quali siano i prodotti di ossidazione e le alterazioni della matrice grassa nel corso della conservazione delle

stesse matrici campionate a bassa temperatura. Le prove sono a tutt'oggi in corso di svolgimento. Allo stato attuale, non avendo terminato gli studi descritti, al fine di combattere l'utilizzo di latte congelato è attivo un sistema di tracciabilità obbligatoria per tutti gli operatori della filiera, ivi inclusi gli intermediari, reso ufficiale dal Decreto 9 settembre 2014 " Modalità per l'attuazione delle disposizioni di cui all'articolo 4 del decreto-legge 24 giugno 2014,n. 91, recante: "Misure per la sicurezza alimentare e la produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP", che si allega in copia (allegato 2), in cui l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno è in cooperazione applicativa con il SIAN per la gestione della piattaforma informatica.

In merito ai dati di monitoraggio effettuati sulla filiera bufalina in altre regioni di Italia, il Centro di Referenza Nazionale per l'Igiene e le Tecnologie dell'Allevamento e delle Produzioni Bufaline, istituito presso l'IZSM, negli ultimi anni, ha richiesto tali informazioni agli altri IIZZSS, ottenendo risposta solo da alcuni di essi. Dai dati recuperati si evince che le attività di monitoraggio in tal senso, svolte in altre regioni d'Italia, sono estremamente esigue rispetto alle stesse svolte in regione Campania. Nella tabella seguente sono riportati i risultati relativi a tali attività registrate negli anni 2011-2012 nelle regioni Emilia Romagna, Lombardia, Puglia, Basilicata, Piemonte, Liguria, Marche, Abruzzo, Molise e Sardegna.

| Analita | 2011 | Positivi | 2012 | Positivi | Totali Camp./pos |
|---|---|---|---|---|---|
| Identificazione di specie | 3 | 1 | 3 | 1 | 6/2 |
| Umidità | 10 | 0 | 1 | 0 | 11/0 |
| Tot. | 13 | 1 | 4 | 1 | 17/2 |

**Tracciabilità filiera bufalina**

Come già accennato in precedenza, attualmente è attivo il portale informatico nazionale per la tracciabilità, in cui tutti i soggetti coinvolti nella filiera bufalina, sono obbligati a riversare i dati,

così come si evince dal Decreto (allegato 2). L'IZSM raccoglie: 1) i dati di produzione di tutti gli allevamenti da latte insistenti sul territorio italiano, ivi inclusi i capi in mungitura per ogni lotto di produzione, e la destinazione finale del latte; 2) i dati di raccolta e vendita degli intermediari insistenti sul territorio non DOP, ossia provenienza del latte e dati dei destinatari; 3) i dati di latte acquistato e prodotti derivati, di tutti i caseifici non DOP.

E' compito del DQA raccogliere i dati di intermediari e caseifici DOP.

E' compito dell'AIA riversare i dati delle produzioni capo per capo in sistema T9.

Il raccoglitore dei dati attraverso sistema WEB Service è SIAN, che rende disponibili i dati a IZSM per l'analisi dei dati e attivazione di allert, e all'ICQRF per i controlli sul territorio.

Si allega un report della situazione attuale per il portale gestito dall'IZSM, con estrapolazione dati al 28/05/2015 (allegato 3).

E' nostra opinione che la percentuale di osservanza di quanto disposto dal Decreto 9 settembre 2014, sarà in crescita all'attivazione dei controlli sul territorio, attività di cui è stata data disposizione alle unità territoriali nella scorsa settimana da parte dell'ICQRF centrale.

RAPPORTO LEGGE 3/2005

"Interventi urgenti per la tutela della bufala mediterranea italiana in Campania"

dott ssa Colarusso e dott ssa Pellicanò

## Introduzione

Diversi sono i Piani che in Campania consentono un controllo continuo del latte e della mozzarella di bufala : il Piano Regionale di Sorveglianza sulla contaminazione da diossine (Del. n.2235 del 21/12/2007), il Piano Nazionale Residui (PNR), il Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) ed in particolare la Legge Regionale 3/2005 per la tutela della bufala mediterranea. Tale legge ribadisce come la bufala mediterranea italiana, con le sue caratteristiche genetiche e le sue produzioni sono da considerarsi un particolare patrimonio zootecnico della Regione Campania e per tale motivo devono essere attentamente tutelate.

A tal fine la legge prevede nell'art. 2 l'attuazione di controlli morfologici chimico-fisici e microbiologici, sui prodotti derivati dal latte di bufala durante le fasi di produzione o commercializzazione, prevedendo anche sanzioni aggiuntive a quelle già previste in ambito nazionale per le frodi in commercio.

Di seguito si riporta la valutazione dei dati analitici raccolti durante i campionamenti effettuati per la Legge 3/2005.

Il report, diviso in tre parti, si concentra sulle attività svolte tra gli anni 2008-2009 ed inizio 2010.

La parte I riporta le considerazioni generali nonché la visione d'insieme delle attività svolte sull'intero territorio regionale con le relative conclusioni.

La parte II comprende l'analisi specifica dei dati con particolare riferimento agli esami microbiologici e chimici.

La parte III riguarda le attività svolte dalle singole AASSLL.

Al fine di una facile comprensione si ricorda che il numero di campioni è sempre diverso da quello degli esami.

Per campione s'intende una materia composta di una o più unita rappresentativa della partita dalla quale e prelevato. Su un campione (identificato mediante il numero richiesta rilasciato dall'IZS al momento dell'accettazione al veterinario ASL) e possibile effettuare più esami.

Per esami s'intendono le singole determinazioni analitiche (es. ricerca Campylobacter alimenti, determinazione del piombo, etc ).

Per analisi di laboratorio si fa riferimento:

- a campioni quali ad esempio la Listeria, per cui la normativa vigente (Reg. 2073/2005) prevede la raccolta di più unità campionarie e l'analisi di una o più di queste
- all'analisi di approfondimento in caso di esito dubbio o positivo (es tipizzazione di un microrganismo o identificazione di ceppi batterici mediante PCR)

Le tabelle ed i grafici dei dati così come l'analisi si riferiscono alla vecchia ripartizione in 13 AASSLL.

# Parte I

## -Aspetti generali-

I **campionamenti** non sono stati uniformi nei due anni di attività 2008-2009, con un certo calo nel secondo anno (grafico 1).

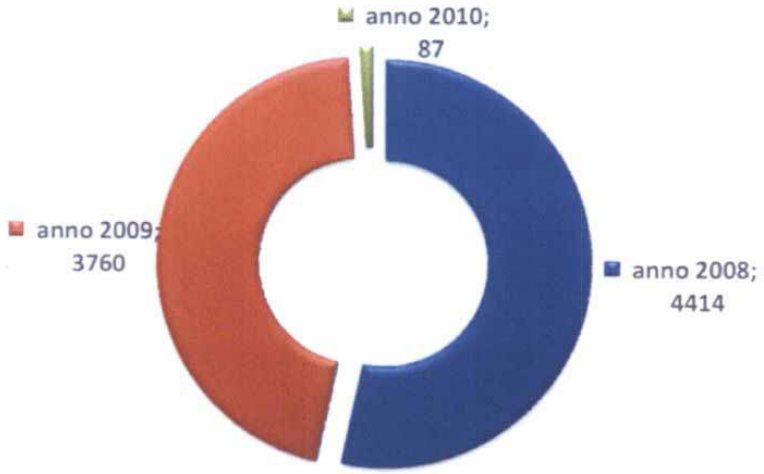



Grafico1

Sia l'analisi globale che quella dettagliata per anno, hanno evidenziato che le AASSLL hanno partecipato differentemente al piano di campionamento (grafico 2 e 3). L'attività più intensa è stata registrata nel territorio di Salerno e solo per l'anno 2008 in quello della ex Na3. In generale i dati aggregati mostrano un trend dei campionamenti rallentato per l'anno 2009 fatta eccezione per le ASL Sa3, Sa1, Bn, Na1 e Na5 dove invece si è registrato un piccolo incremento dell'operatività.

Il carico di attività sostenuto dalle singole AASSLL non deve essere guardato come valore assoluto ma deve essere messo in relazione alla quantità di operatori/caseifici presenti sul territorio; questa relazione campioni/caseifici risulta possibile solo in fase di produzione di latte e prodotti lattiero caseari bufalini e non nella distribuzione la cui quantificazione risulta difficile. Le attività sono rimaste costanti nella AASSLL ex Na2, ex Na4, ex Na5 ed ex Sa2 mentre solo calate drasticamente per le AASSLL ex Ce1 ex Ce2 ed ex Na3. Si rileva inoltre, che l'ASL di Avellino (ex Av1 e Av2) non ha effettuato nessun campione nel biennio in esame. In totale sono stati effettuati 5564 campioni per 8261 esami con circa 16000 test di laboratorio

Grafico 2

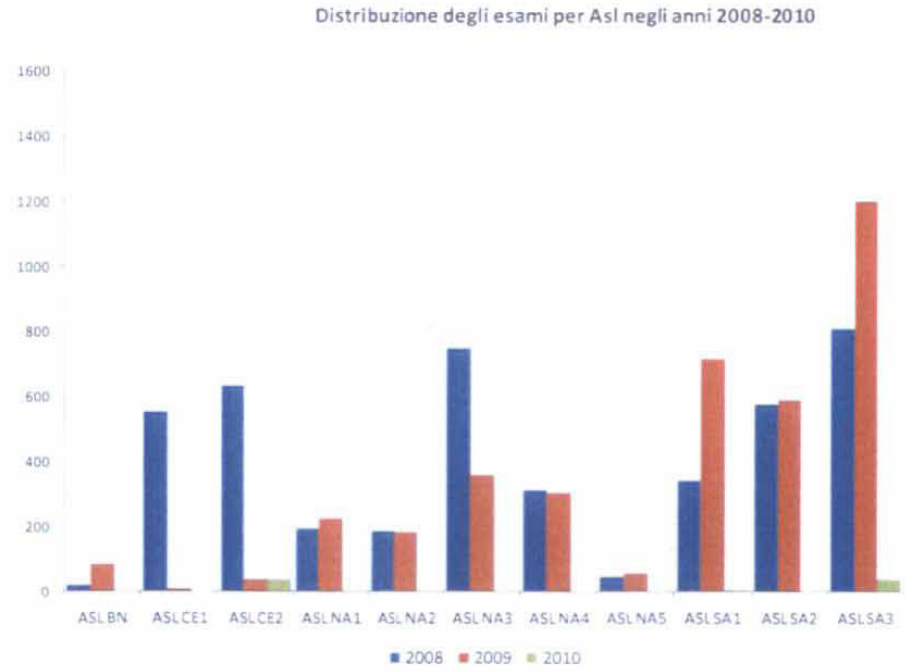



Grafico 3

Nella tabella1 si riportano le specifiche degli esami ripartiti per ASL.

| | ASL BN | ASL CE1 | ASL CE2 | ASL NA1 | ASL NA2 | ASL NA3 | ASL NA4 | ASL NA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Aw alimenti | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Brucella spp | 6 | 40 | 82 | 33 | 39 | 119 | 42 | |
| Diossine alimenti e matrici biologiche | 0 | 0 | 4 | 0 | 12 | 4 | 0 | |
| E.coli beta gluc. (+) | 9 | 33 | 8 | 31 | 0 | 18 | 28 | |
| E.coli O157 | 0 | 34 | 30 | 19 | 19 | 81 | 0 | |
| Fosfatasi alcalina latte e derivati | 0 | 34 | 21 | 21 | 23 | 20 | 0 | |
| Furosina | 6 | 43 | 77 | 42 | 64 | 12 | 196 | 1 |
| Grasso su secco derivati latte | 0 | 43 | 50 | 3 | 3 | 50 | 0 | |
| Identificazione di specie | 0 | 51 | 89 | 41 | 40 | 90 | 130 | 1 |
| Materia secca formaggi | 0 | 43 | 50 | 3 | 3 | 50 | 0 | |
| Num stafil. Coagulasi + | 13 | 37 | 5 | 37 | 3 | 55 | 50 | |
| Pcb tossicologico | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 18 | 0 | |
| Percentuale grasso | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | |
| Pesticidi | 13 | 24 | 86 | 57 | 69 | 108 | 33 | 1 |
| pH | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Piombo tossicologico | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | |
| Campylobacter spp | 11 | 34 | 22 | 19 | 20 | 80 | 0 | |
| Enterotossine stafilococciche | 0 | 0 | 5 | 38 | 3 | 46 | 0 | |
| L.monocytogenes ISO | 14 | 37 | 33 | 19 | 8 | 90 | 48 | |
| Salmonella ISO | 28 | 34 | 39 | 20 | 16 | 106 | 46 | |
| Yersinia enterocolitica | 3 | 33 | 53 | 33 | 38 | 106 | 42 | |
| Aflatossina | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | |
| Umidità formaggi | 0 | 43 | 50 | 3 | 3 | 50 | 0 | |
| Totale | 103 | 564 | 705 | 419 | 370 | 1106 | 615 | 1( |

Tabella1

Il grafico 4 mostra **l'andamento nel tempo delle attività campionarie**.

I campioni risultano per entrambi gli anni per lo più concentrati nei mesi settembre-novembre con scarse possibilità di correlare significativamente positivita/stagione, positività/aumento richiesta prodotti, stagione/incidenza patogeni

Grafico 4

I campioni sono stati raccolti per la maggior parte nella **fase di produzione** circa 95% mentre il restante 5% è stato prelevato in **distribuzione** (4,5%), in allevamento e da privati (0,5%). Nel tabella 2 si riportano le specifiche per ASL rispetto ai siti di prelievo.

L'analisi dei dati mette in evidenza che mentre in fase di produzione si sono raccolti numerosi campioni che sono stati analizzati per tutti gli esami contemplati nella legge, in fase di distribuzione sono stati raccolti pochissimi campioni, solo in taluni territori, mirando gli esami per lo più alla determinazione della composizione in grasso (40% dei campioni totali), furosina (17%) ed identificazione di specie (23%). Gli esami microbiologici costituiscono solo il 4% sul totale prelevato in distribuzione e nessuno fa riferimento ai criteri di sicurezza alimentare stabiliti nel Reg 2073/2005. Non sono stati raccolti campioni nella distribuzione nelle AASSLL Bn, Ce2, Na2, Na3 e Sa3.

| | produzione | distribuzione | allevamento | privato | TOTALE |
|---|---|---|---|---|---|
| ASL BN | 103 | 0 | 0 | 0 | **103** |
| ASL CE1 | 554 | 6 | 0 | 4 | **564** |
| ASL CE2 | 705 | 0 | 0 | 0 | **705** |
| ASL NA1 | 390 | 29 | 0 | 0 | **419** |
| ASL NA2 | 368 | 0 | 2 | 0 | **370** |
| ASL NA3 | 1106 | 0 | 0 | 0 | **1106** |
| ASL NA4 | 547 | 68 | 0 | 0 | **615** |
| ASL NA5 | 73 | 31 | 0 | 0 | **104** |
| ASL SA1 | 954 | 105 | 0 | 5 | **1064** |
| ASL SA2 | 1027 | 131 | 0 | 4 | **1162** |
| ASL SA3 | 2048 | 0 | 0 | 0 | **2048** |
| CASEARI | 1 | 0 | 0 | 0 | **1** |
| **Totale** | **7876** | **370** | **2** | **13** | **8261** |

Tabella 2

Per verificare **l'uniformità del campionamento sull'intero territorio** e nelle diverse province si è proceduto al confronto fra i caseifici registrati e riconosciuti, raccolti in GISA e Sintesi, e quelli oggetto dei prelievi. L'analisi è stata integrata con i dati, inviati dalle AASSLL, relativi alle strutture che lavorano solo latte bufalino.

Come è possibile evincere dalle mappe (mappa 1-2), il campionamento dei caseifici interessati dalla legge è stato piuttosto capillare sull'intero territorio .Dall'analisi delle mappe geografiche risulta inoltre che i caseifici oggetto d'indagine costituiscono una buona parte dei caseifici presenti sull'intero territorio campano, con un buon monitoraggio spaziale delle problematiche legate ai prodotti lattiero caseari della filiera bufalina.

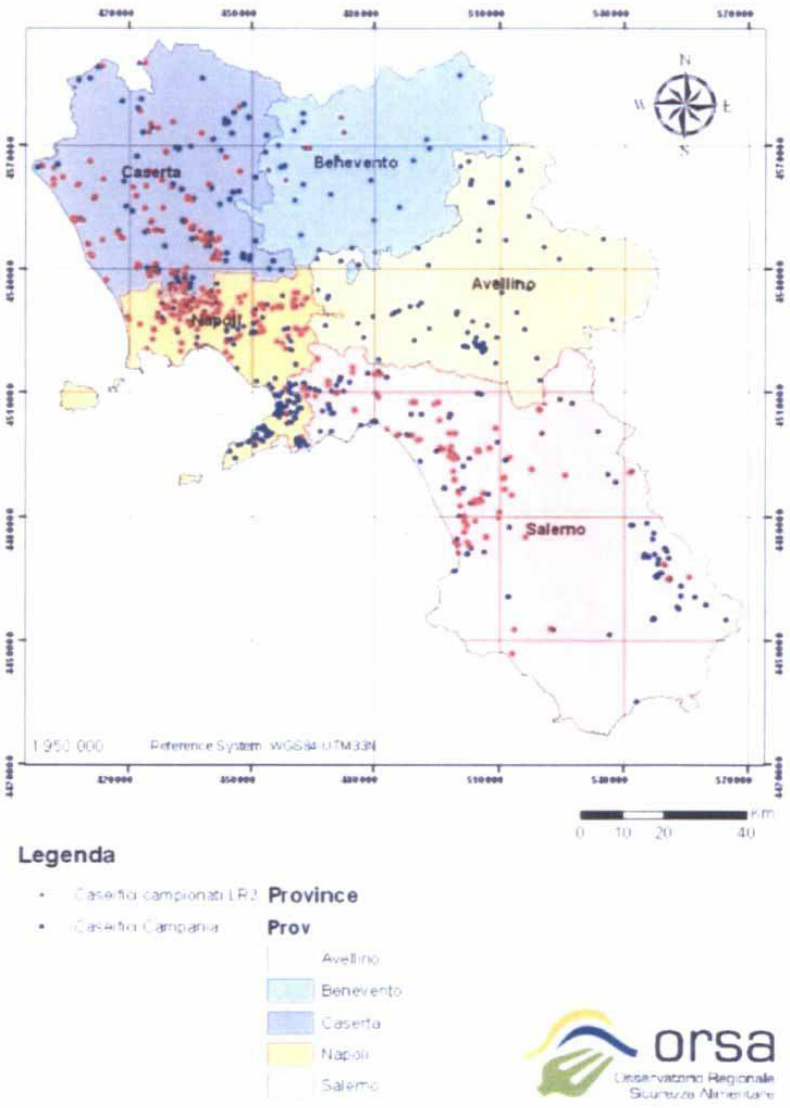
Le non conformità sono esigue rispetto alla totalità degli esami (mappa 2) e si concentrano nelle zone del casertano e del napoletano: come si spiegherà meglio successivamente tale dato è da correlare sempre al numero di esami effettuati e non deve essere in nessun caso valutato come dato assoluto.

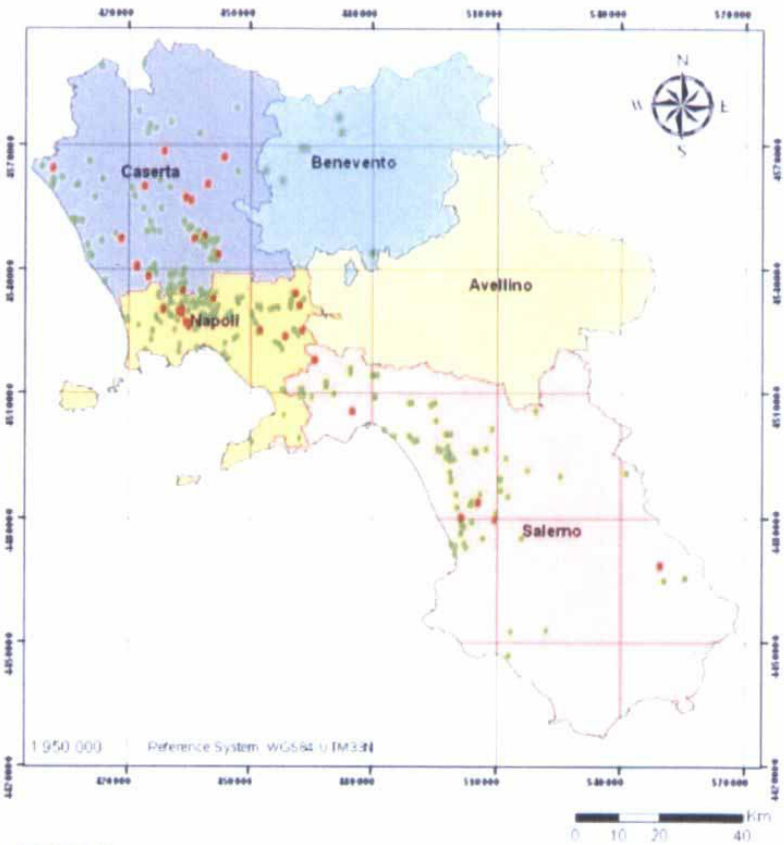
Rispetto alla valutazione delle strutture e dei campioni attesi e stato possibile, attraverso analisi dei dati, operare solo un confronto fra strutture attese/strutture campionate .

I dati riportati in tabella 3 e nelle mappe mostrano che, fatta eccezione per il territorio di Avellino dove il campionamento è stato disatteso , in tutti i territori sono stati campionati circa il 50% dei caseifici attesi, il restante 50%.è costituito da ulteriori strutture che non rientrano negli elenchi forniti dalle AASSLL

Risulta interessante che la somma delle strutture da controllare non è variata nonostante non siano stati effettuati tutti i sopralluoghi previsti (tabella 3).

Mappa 1






**Legenda**

**Esiti Legge Regionale 3/2005**

**ESITO**

- Conforme
- Non conforme

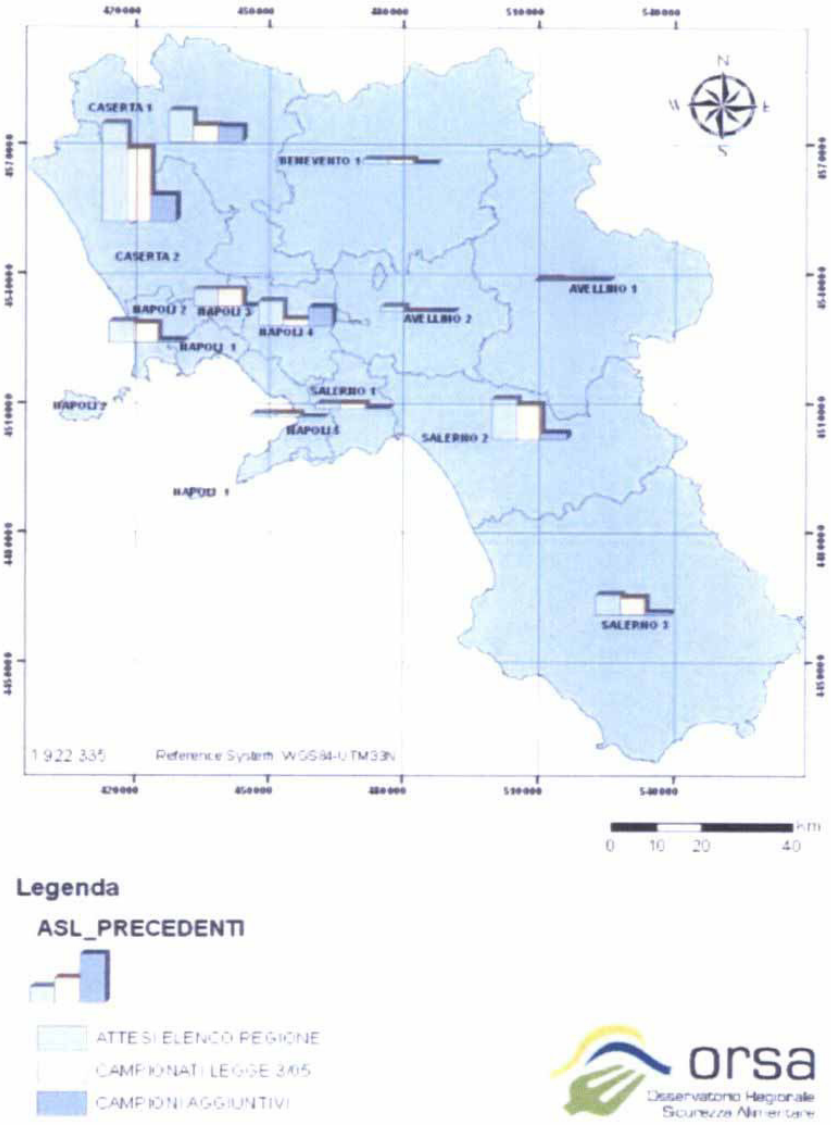
**Province**

**Prov**

- Avellino
- Benevento
- Caserta
- Napoli
- Salerno

orsa
Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare

Mappa 2


CASERTA 1
BENEVENTO 1
CASERTA 2
AVELLINO 1
NAPOLI 2
NAPOLI 3
NAPOLI 4
AVELLINO 2
NAPOLI 1
SALERNO 1
NAPOLI 5
SALERNO 2
NAPOLI 6
SALERNO 3
1 922 335
Reference System: WGS84-UTM33N
0 10 20 40
Legenda
ASL_PRECEDENTI
ATTESI ELENCO REGIONE
CAMPIONATI LEGGE 3/05
CAMPIONI AGGIUNTIVI
orsa
Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare

Mappa 3

| AASSLL | Numero di caseifici con campionamento atteso | Caseifici campionati | Ulteriori caseifici campionati | Totale |
|---|---|---|---|---|
| AVELLINO 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| AVELLINO 2 | 6 | 0 | 0 | 0 |
| BENEVENTO 1 | 5 | 5 | 0 | 5 |
| CASERTA 1 | 38 | 20 | 18 | 38 |
| CASERTA 2 | 117 | 86 | 31 | 117 |
| NAPOLI 1 | 12 | 9 | 3 | 12 |
| NAPOLI 2 | 25 | 23 | 2 | 25 |
| NAPOLI 3 | 20 | 20 | 0 | 20 |
| NAPOLI 4 | 29 | 7 | 22 | 29 |
| NAPOLI 5 | 4 | 4 | 0 | 4 |
| SALERNO 1 | 6 | 6 | 0 | 6 |
| SALERNO 2 | 48 | 41 | 7 | 48 |
| SALERNO 3 | 24 | 21 | 3 | 24 |
| TOTALE | 335 | 242 | 86 | 328 |

Tabella 3

Di seguito sono riportate le **matrici** oggetto di analisi e la relativa distribuzione dei campioni per tipologia di matrice o prodotto alimentare

Le matrici campionate sono rappresentate da :

- ✓ Latte (non specificato)
- ✓ Latte pastorizzato
- ✓ Mozzarella di bufala campana (dop)
- ✓ Mozzarella di bufala
- ✓ Mozzarella mista
- ✓ Ricotta di bufala
- ✓ Ricotta mista
- ✓ Formaggi stagionati
- ✓ Burro
- ✓ Cagliata
- ✓ Siero

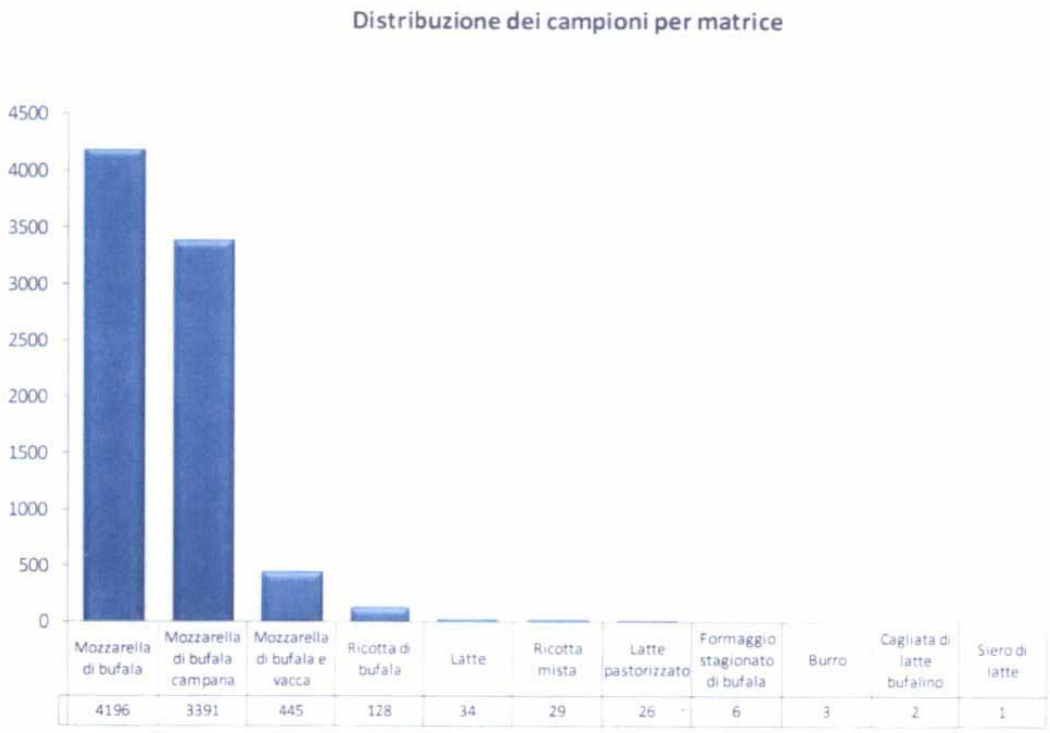



Grafico 5

Così come mostrato nel grafico 5 la maggior parte delle matrici prelevate sono costituite da mozzarella di bufala mentre risultano scarsissimi campioni su formaggi stagionati ed inesistenti campioni su prodotti nuovi come yogurt o gelati. Questo comporta una valutazione del rischio microbiologico, fisico e chimico per la sola mozzarella.

Le **non conformità** registrate sono state 46 su 8261 esami pari allo 0,5%.

La distribuzione nei diversi territori e riportata nel grafico sottostante (grafico 6)

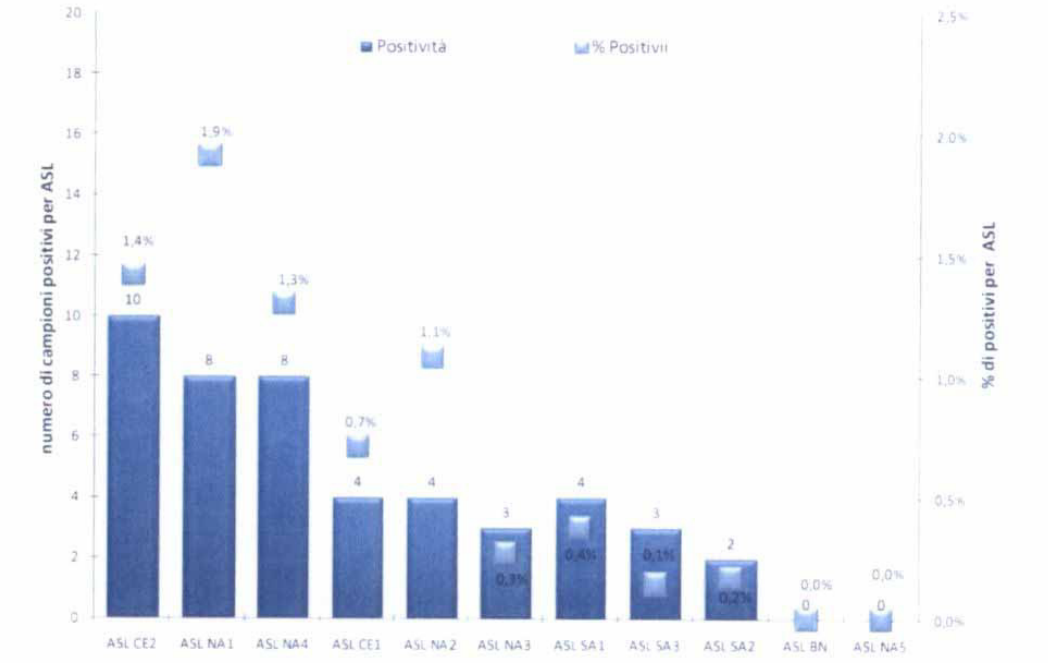



Grafico 6

Le positività non devono essere lette in valore assoluto ma rapportate al numero di campioni prelevati nelle singole ASL. Questo significa che, come evidenzia il grafico 6, le percentuali di positività più significative si sono avute nelle AASSLL di ex Na1 ed ex Ce2.

Le non conformità sono state n. 39 in fase di produzione e n.7 in fase di distribuzione. La percentuale di quelle registrate in fase di distribuzione (1,9%) risulta essere più significativa perché rapportata ad un numero di campioni estremamente inferiore a quello della produzione.

In generale le non conformità hanno riguardato la diossina (15,6%), la furosina (13,3%), l'identificazione di specie (64,5%), la presenza di Salmonella spp e di Listeria monocytogenes (6,6%).

Dai dati emerge che non si può stabilire una relazione temporale tra le positività nei diversi anni. Questo fenomeno è ascrivibile alla concentrazione dei campioni negli soli ultimi mesi dell'anno.

Le matrici interessate dalle non conformità sono state:

- ✓ Mozzarella di bufala - 33 campioni;
- ✓ Mozzarella di bufala campana – 8 campioni;
- ✓ Latte - 5 campioni.

Non sono state contate in questo calcolo le non conformità inerenti i criteri di processo

**Considerazioni**

**Pianificazione campioni**

- ✓ Benché il territorio di Avellino non sia ricco di caseifici che lavorano latte bufalino dagli elementi in nostro possesso si contano 6 caseifici che lavorano latte di tale specie a cui chiaramente vanno aggiunti tutti i punti di distribuzione dei prodotti lattiero caseari bufalini diffusissimi nelle varie province
- ✓ Nelle province di Salerno, dove si registra il prelevamento di un gran numero di campioni , essendo stati per lo più raccolti in periodi di tempo ristretti, risulta che ciascun campionamento è stato effettuato in media a distanza di 15 gg l'uno dall'altro. Tale situazione comporta che, anche in presenza di numerosi campioni, essi non acquisiscono grande valore al fine di valutare gli aspetti igienico-sanitari delle produzioni nel lungo tempo.
- ✓ E' opportuno sottolineare che la situazione menzionata prima si verifica anche se in misura direttamente proporzionale al numero di campioni per la maggior parte delle provincie
- ✓ Sarebbe opportuno per velocizzare l'analisi dei dati indicare nel verbale ed in Sigla al momento della registrazione del campione sempre i caseifici riconosciuti con il numero di riconoscimento e i caseifici registrati con il numero di registrazione di Gisa.

**Luogo di campionamento**

- ✓ Sarebbe auspicabile aumentare il numero di campioni raccolti in distribuzione finalizzando la ricerca in modo più incisivo ai parametri microbiologici e in virtù delle problematiche legate al mantenimento della catena del freddo durante il trasporto e lo stoccaggio specialmente nei mesi estivi. In generale si potrebbe rispettare il principio di campionare maggiormente in relazione all'aumento di produzione e movimentazione dei prodotti lattiero caseari.

**Matrici**

Considerando la legge 3 un mezzo per tutelare l'allevamento e le produzioni bufaline sarebbe utile:

- ✓ incrementare i controlli sul latte crudo considerato un ottimo indicatore dell'igiene di mungitura nonche dello stato sanitario degli animali
- ✓ diversificare i controlli aumentando i prelevamenti di formaggi stagionati e altri derivati. Particolare attenzione meritano i formaggi attenuti da latte crudo che non superino i 60 gg di stagionatura per i quali sarebbe utile la determinazione dei classici patogeni (Listeria, Salmonella ed E. coli, e Sthaphylococcs spp) e della fosfatasi alcalina; mentre per quelli a medio/lunga stagionatura sarebbe utile la determinazione dei microrganismi solfito riduttori.
- ✓ incrementare o realizzare campioni di derivati come yogurt e gelato, burro e panna
- ✓ considerato che il latte pastorizzato può considerarsi a tutti gli effetti un prodotto trasformato secondo l'art 2 del Reg. 852/2005 può rientrare tra le matrici campionabili
- ✓ estremamente importante risulta specificare se i prodotti lattiero-caseari sono ottenuti da latte crudo o da latte pastorizzato Questa differenza comporta una diversa valutazione degli esami microbiologici, come specificato nel Reg 2073/2005 e Reg. 1441/2007 , e di conseguenza modifica in modo sostanziale la valutazione del rischio
- ✓ in considerazione delle proposte lanciate dal Dipartimento di Ispezione degli Alimenti dell'IZSM sarebbe utile valutare l'utilizzo di test di screening per tutti i patogeni riportati nei criteri di sicurezza alimentare dei regolamenti sopracitati

**Non conformità**

- ✓ Considerata la percentuale di non conformità nei campioni prelevati nella distribuzione sarebbe auspicabile incrementare il numero di controlli in questa fase, il dato analitico emerso rappresenta un campanello d'allarme sul possibile aumento d'incidenza delle positività.

**Proposte**

- ✓ Si allega al rapporto una proposta, elaborata di concerto con il dott.Capuano responsabile del Dipartimento di Ispezione degli Alimenti dell'IZSM, di linee guida per i Servizi veterinari ASL in caso di non negativita (positivita) ai test di screening per la ricerca di Brucella.

**PARTE II**

**-Esami microbiologici e chimici-**

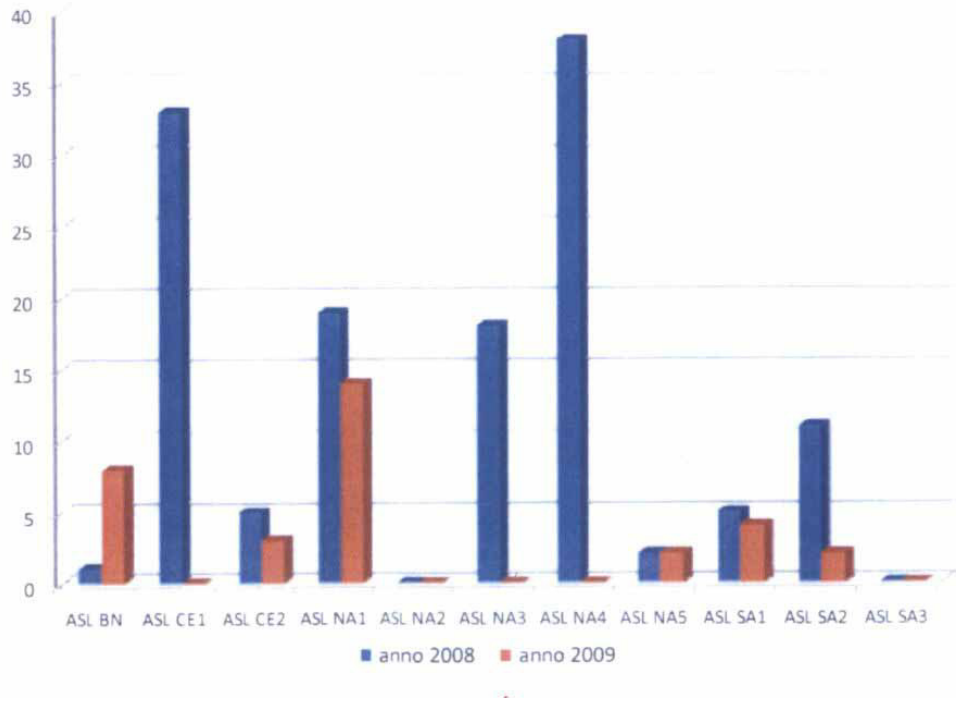
**Enterobatteri ed E.coli VTEC**

Enterobatteri

Gli Enterobatteri sono considerati nel Reg. 1441/2007 "indicatori di igiene del processo".

La determinazione di questo ed altri patogeni del genere sono un mezzo per verificare il rispetto delle condizioni minime d'igiene; si valutano solo in fase di produzione ed il superamento di valori soglia stabiliti dalla norma comporta solo una revisione delle procedure di lavorazione e del sistema di autocontrollo e dunque l'implementazione delle condizioni igieniche produttive.

La ricerca degli enterobatteri è stata eseguita in maniera discontinua in campioni prelevati in tutti i territori fatta eccezione per ASL exNa2 e exSa3 (grafico 7). Le matrici sono state varie con prevalenza dei formaggi a pasta filata.



**Distribuzione dei campioni per matrice**

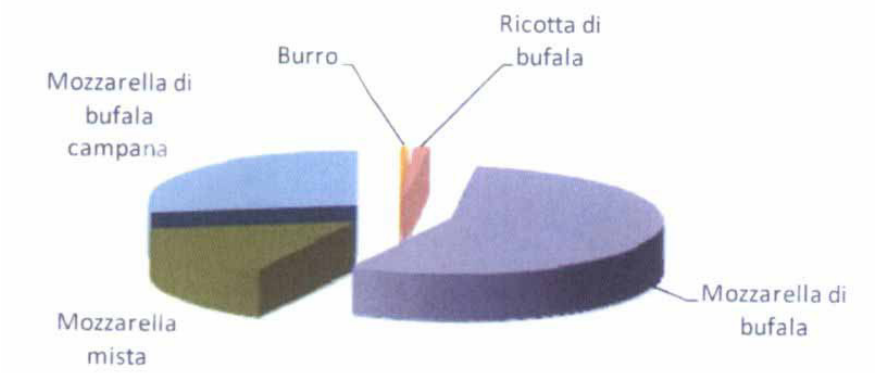



Grafico 7

I campioni sono stati prelevati interamente in fase di produzione come stabilito dal Regolamento comunitario.

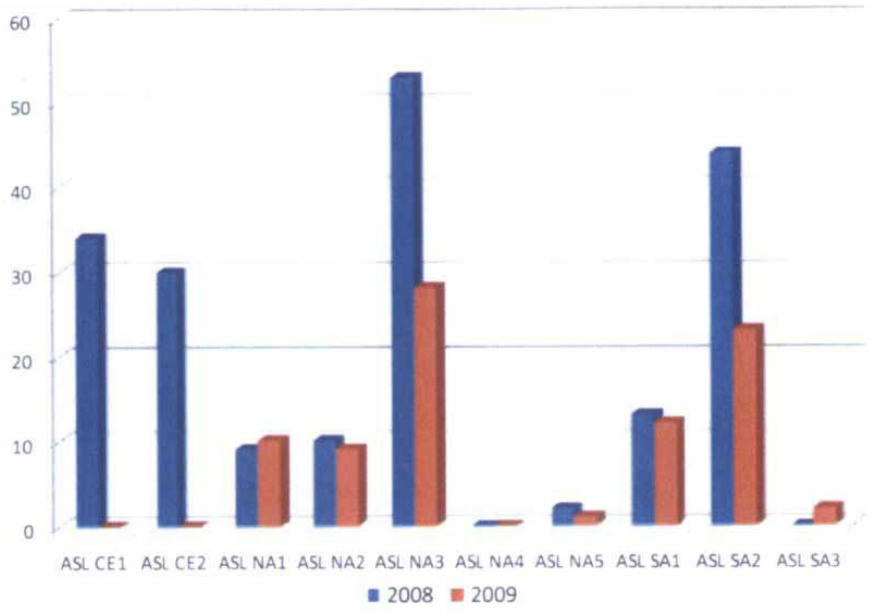
Rispetto ai campioni effettuati le positivita sono state pari al 12 % e si sono verificate per diverse matrici:

- mozzarella di bufala
- mozzarella mista
- ricotta di bufala

La gestione delle non conformità è stata affrontata differentemente dalla varie AASSLL, in generale il 50 % è stato gestito mediante la ripetizione del campione anche se a distanza di molto tempo, per il restante 50% non è stata intrapresa nessuna azione anche nel caso di ripetute positività nelle stessa struttura.(le specifiche vengono riportate nella Parte III)

*E.coli verocitotossici*

Nel biennio in esame sono stati effettuati 280 esami per le ricerca di E coli O157 (grafico 8). Il campionamento ha interessato la sola fase di produzione dell'intero territorio campano fatta eccezione per l'area ASL ex Na5. Non sono state mai riscontrate non conformita.



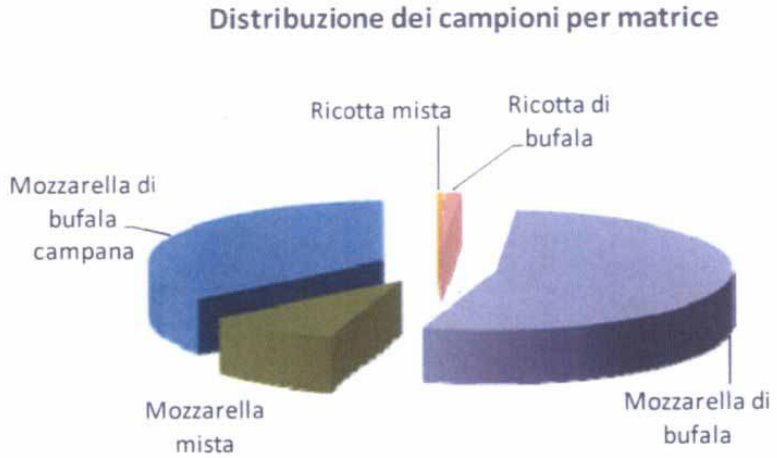




Grafico 8

***Stafilococchi coagulasi positivi ed enterotossine stafilococciche***

*Stafilococchi coagulasi positivi.*

Gli Stafilococchi coagulasi positivi sono considerati nel Reg. 1441/2007 "indicatori di igiene del processo" dunque anche per tali patogeni valgono le disposizioni indicate in precedenza per gli Enterobatteri.

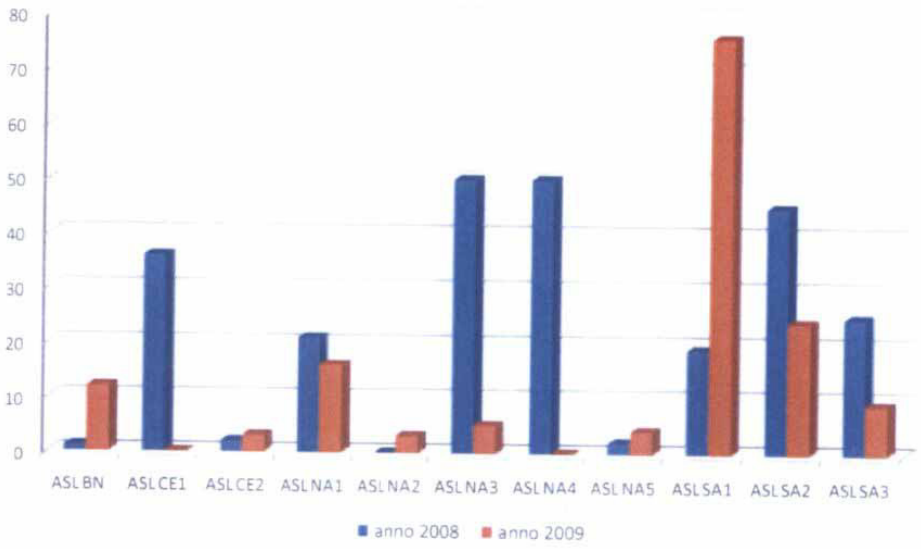
Nel periodo considerato sono stati condotti 404 esami per la ricerca di Stafilococchi coagulasi positivi. Anche se in modo discontinuo la ricerca ha interessato l'intero territorio (grafico 9) con prelevamento di matrici differenti sia in fase di produzione (99,9 %) che in fase di distribuzione (0,1%). Si ricorda a tal proposito che, in ottemperanza al Reg. 1441/2007, la ricerca di tali patogeni è prevista solo in fase di produzione.

Sono state registrate due non conformità entrambe nel territorio dell'ASL ex Na 3, in campioni di mozzarella prelevati in due caseifici.

La non conformità è stata gestita differentemente nelle due strutture:

Caseificio 1- non è mai stato ripetuto alcun campione

Caseificio 2 – il campione è stato ripetuto il mese successivo con esito negativo.



**Distribuzione dei campioni per matrice**

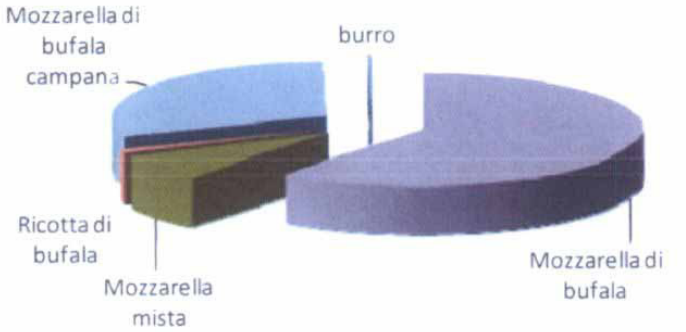


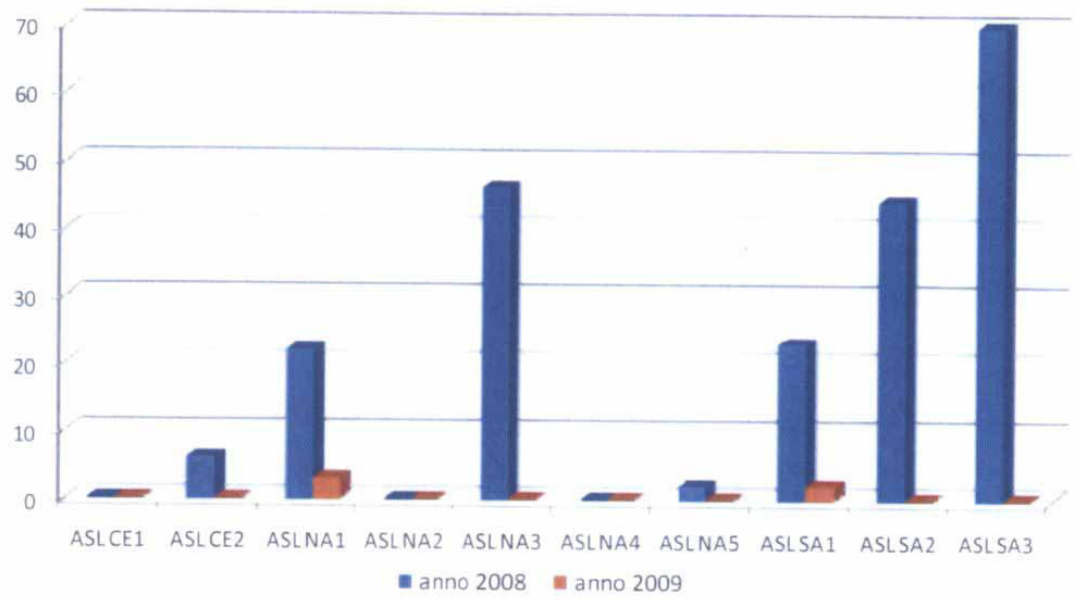

Grafico 9

*Enterotossine stafilococciche*

Gli esami per la ricerca delle tossine stafilococciche sono stati 211, le modalità di campionamento risultano discontinue e non capillari su tutto il territorio (grafico 10): le AASSLL ex Ce1, Na2, Na4 non hanno richiesto questi esami per tutto il biennio.

I campioni risultano prelevati esclusivamente in fase di produzione. Questo è da considerarsi un punto critico perché, come stabilito anche nel Regolamento 2073/2005, la ricerca delle tossine andrebbe fatto su prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità.

Non sono state riscontrate non conformità.


70
60
50
40
30
20
10
0
ASL CE1
ASL CE2
ASL NA1
ASL NA2
ASL NA3
ASL NA4
ASL NA5
ASL SA1
ASL SA2
ASL SA3
anno 2008
anno 2009

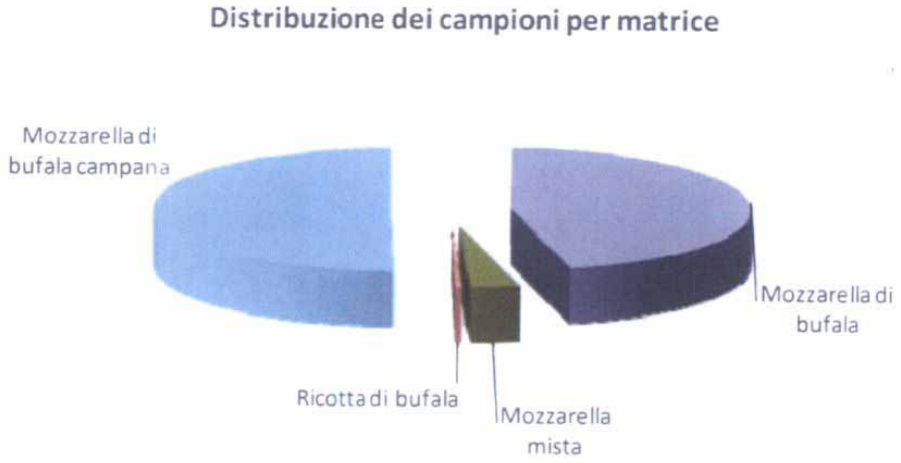

Distribuzione dei campioni per matrice
Mozzarella di bufala campana
Mozzarella di bufala
Ricotta di bufala
Mozzarella mista

Grafico 10

***Listeria spp.***

Nel periodo considerato sono stati condotti 454 esami per la ricerca di Listeria. Anche se in modo discontinuo la ricerca è stata condotta sull'intero territorio con campionamenti solo durante la fase di produzione.

Sono state registrate due non conformità entrambe nel territorio dell'ASL ex CE2 .

I campioni rappresentati da mozzarella di bufala sono stati prelevati nel mese di Dicembre 2008 in due caseifici differenti.

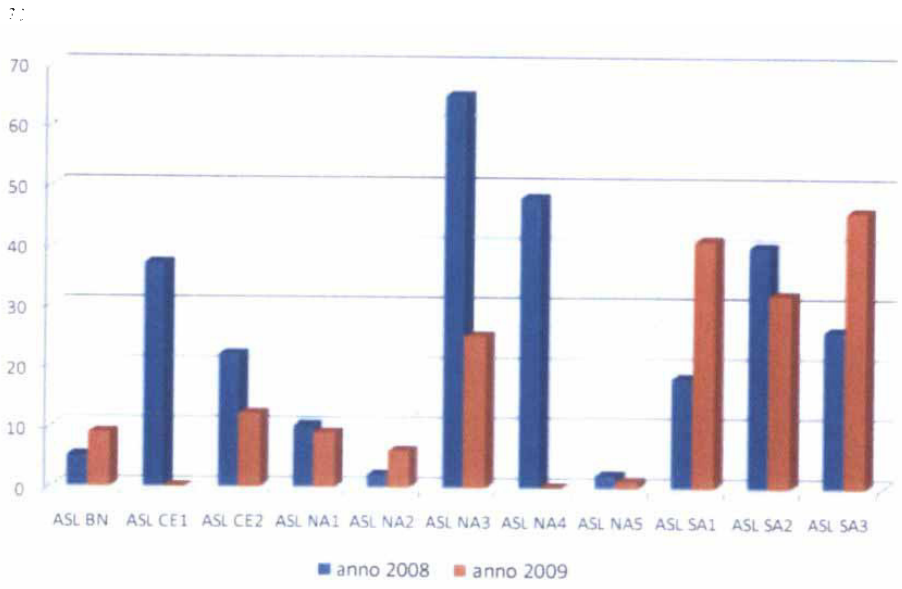
La non conformità è stata gestita differentemente nelle due strutture:

Caseificio 1- il campione è stato ripetuto il mese successivo con esito negativo ma da allora nessun controllo è stato più condotto per la ricerca di Listeria

Caseificio 2 – non è mai stato ripetuto alcun campione

Rispetto al totale dei campioni prelevati per la ricerca del patogeno le positività costituiscono solo 0,4% .

Nel grafico sottostante (grafico 11) si riportano i campioni raccolti nei due anni di riferimento nelle singole AASSLL e la distribuzione del campionamento sulle matrici.



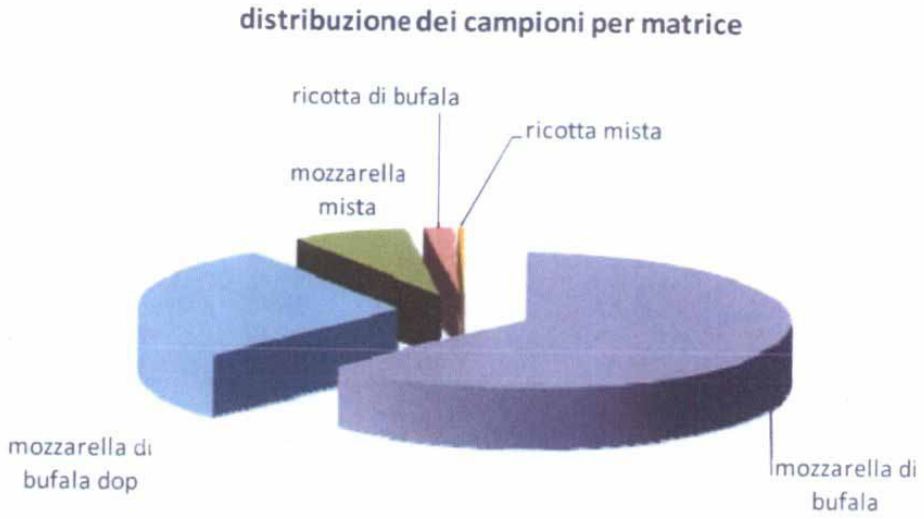



Grafico 11

***Salmonella spp***

Nel periodo considerato sono stati condotti 514 esami per la ricerca di Salmonella . Anche se in modo discontinuo la ricerca ha interessato l'intero territorio (grafico 12) con prelevamento di matrici differenti sia in fase di produzione (99,9 %) che in fase di distribuzione (0,1%).

Sono state registrate due non conformità nel territorio dell'ASL ex Na3 ed ex Sa1.

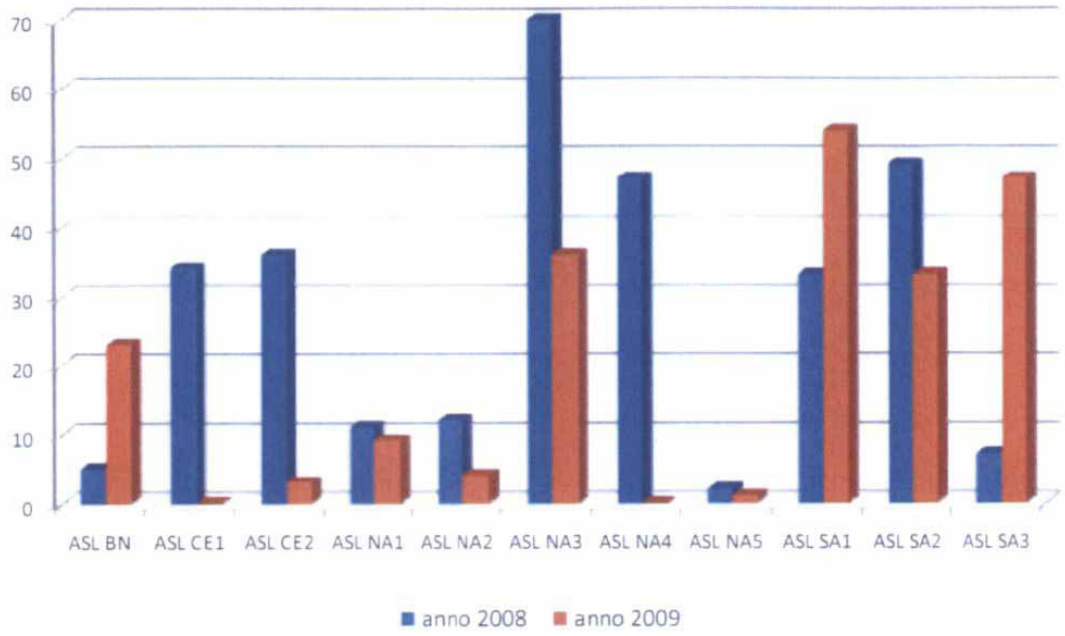
Il campione prelevato nell'ASL ex Na3 è rappresentato da mozzarella di bufala ed è stato prelevato nel mese di Settembre 2008 in fase di produzione.

Il campione positivo è sottoposto a tipizzazione della Salmonella typhimurium.

La non conformità è stata gestita ripetendo dopo un mese il campione che è risultato conforme.

Il secondo campione , prelevato nell'ASL ex Sa1 è rappresentato da mozzarella di bufala ed è stato prelevato nel mese di Ottobre 2009 in fase di produzione.

Le non conformità è stata gestita ripetendo il campione più volte nei due mesi successivi che hanno sempre dato esito negativo.


70
60
50
40
30
20
10
0
ASL BN
ASL CE1
ASL CE2
ASL NA1
ASL NA2
ASL NA3
ASL NA4
ASL NA5
ASL SA1
ASL SA2
ASL SA3
anno 2008
anno 2009

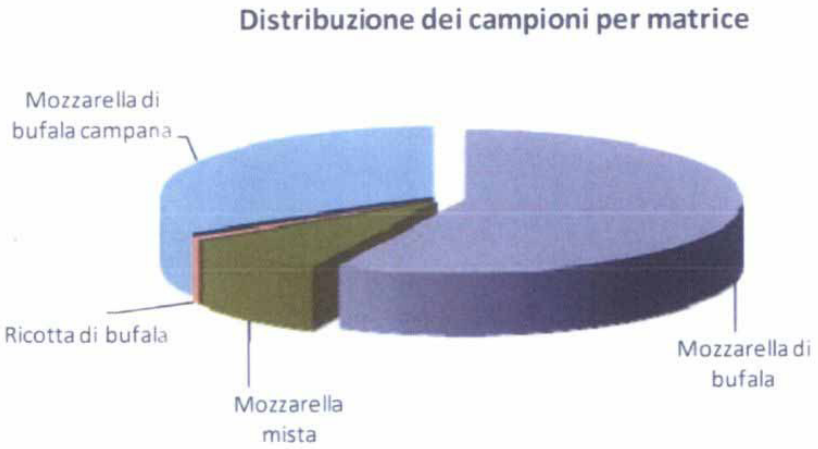
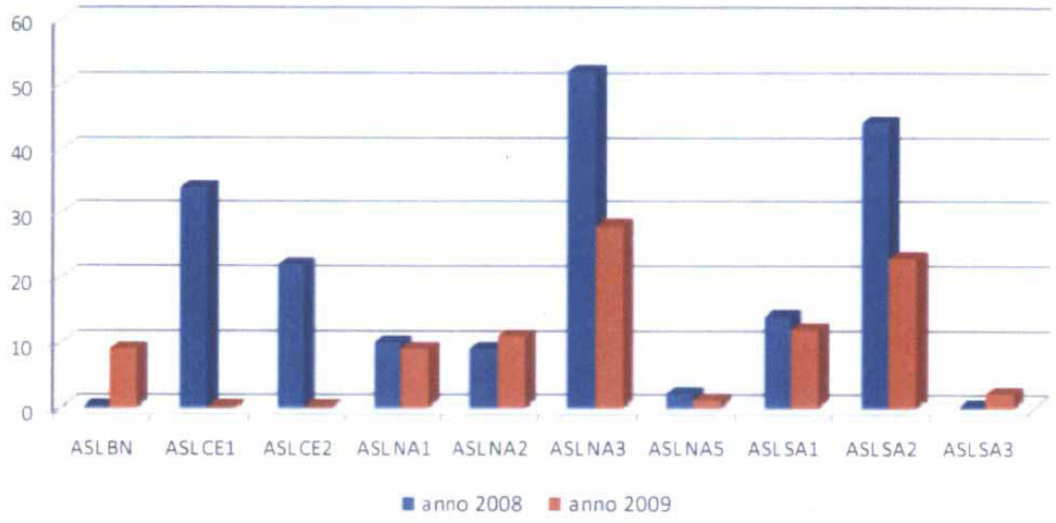

Distribuzione dei campioni per matrice
Mozzarella di bufala campana
Ricotta di bufala
Mozzarella mista
Mozzarella di bufala

Grafico 12

***Campylobacter spp***

Nel periodo considerato sono stati condotti 284 esami per la ricerca di Campylobacter. Anche se in modo discontinuo la ricerca ha interessato l'intero territorio (grafico 13) con prelevamento di matrici differenti sia in fase di produzione (99,9 %) che in fase di distribuzione (0,1%).

Non sono state registrate non conformità.




**Distribuzione dei campioni per matrice**

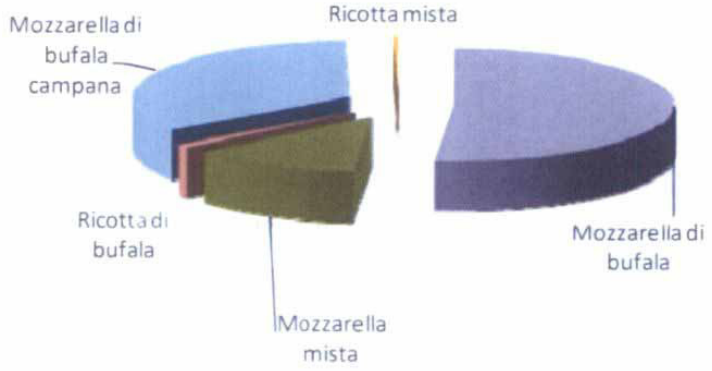
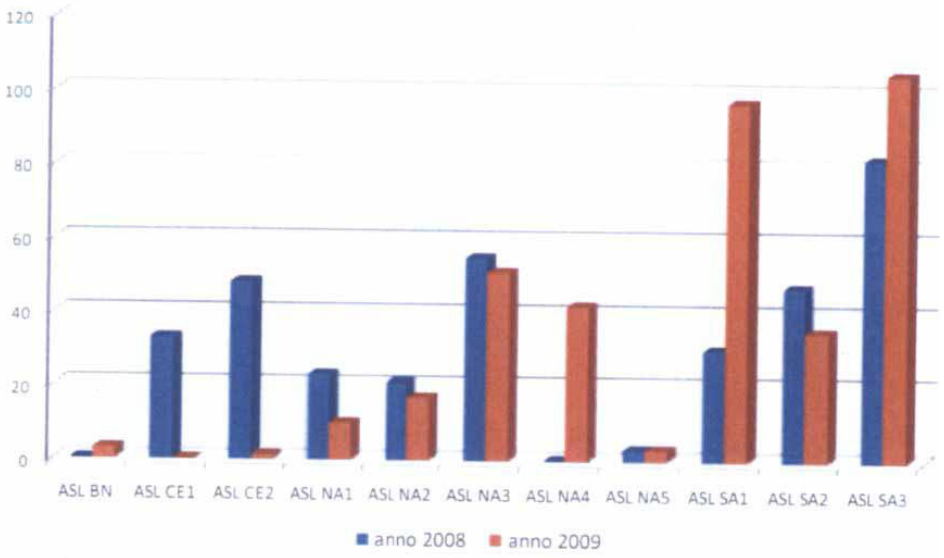



Grafico 13

***Yersinia enterocolitica***

Nel periodo considerato sono stati condotti 719 esami per la ricerca di Yersinia enterocolitica.

Il campionamento, che si dimostra non omogeneo nei due anni ha interessato l'intero territorio (grafico 14). Sono state prelevate matrici differenti sia in fase di produzione (97 %) che in fase di distribuzione (3%). Non sono state registrate non conformità.



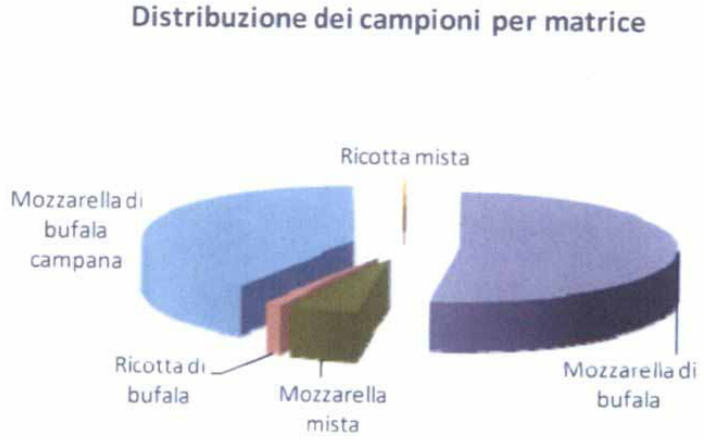
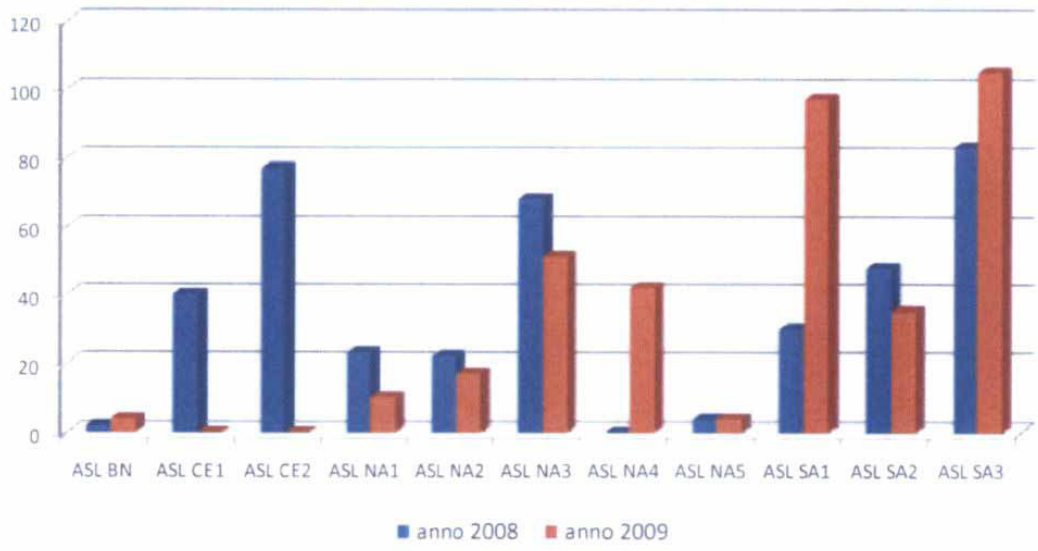




Grafico 14

***Brucella spp***

Nel periodo considerato sono stati condotti 776 esami per la ricerca di Brucella . Le modalita di campionamento risultano discontinue e non capillari su tutto il territorio (grafico 15). Sono state prelevate svariate matrici, compreso il latte, sia in fase di produzione (98 %) che in fase di distribuzione (2%).

Non sono state registrate non conformità



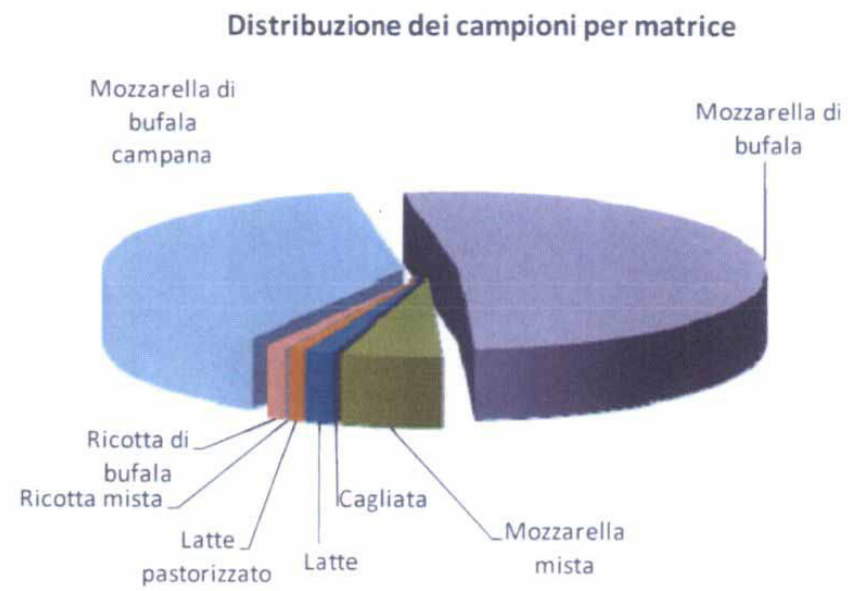
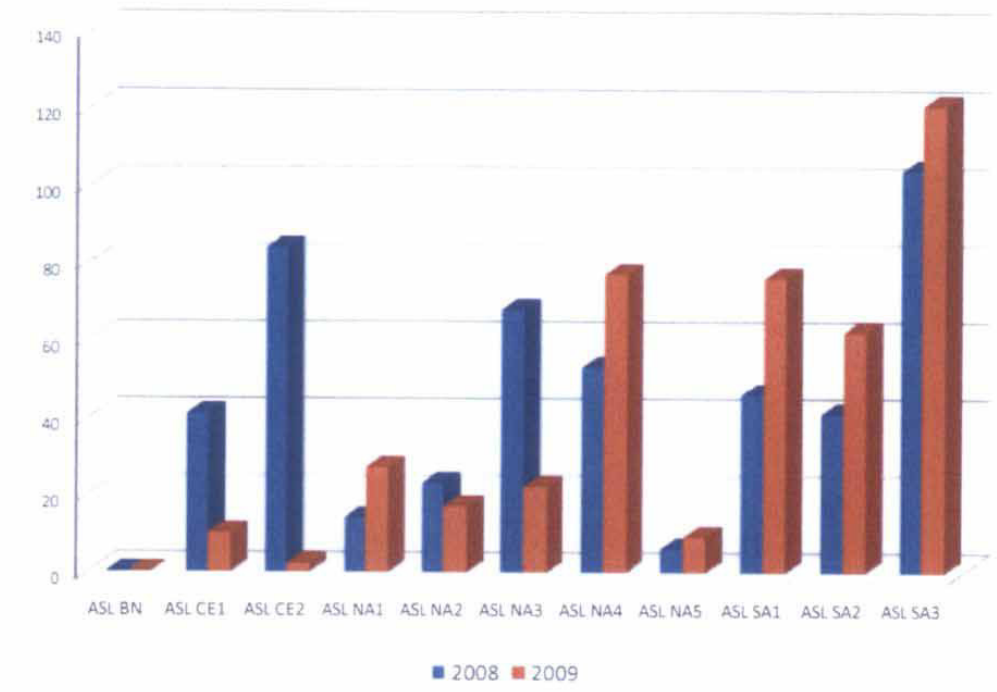



Grafico 15

***Identificazione di specie***

Nel periodo considerato sono stati condotti 914 esami per l'identificazione di specie.

Sebbene esso sia stato l'esame più richiesto le modalità di campionamento appaiono non costanti nei due anni di indagine, lasciando completamente fuori il territorio dell'ASL Bn (grafico 16). Sono state raccolte le solite matrici sia in fase di produzione (91 %) che in fase di distribuzione (9%).




**Distribuzione dei campioni per matrice**

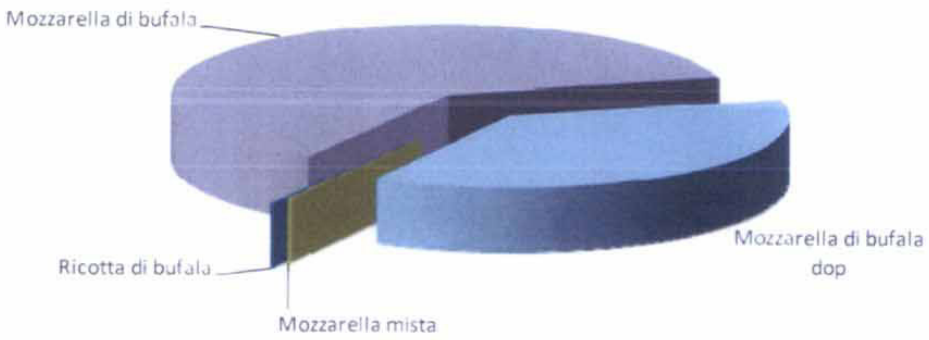



Grafico 16

Le non conformità registrate sono state 29 su 914 esami pari al 3 %.

Le positività non devono essere lette in valore assoluto ma rapportate al numero di campioni prelevati nelle singole ASL. Questo significa che, come evidenzia il grafico 17, le percentuali di positività più significative si sono avute nelle AASSLL di ex Na1 ed ex Ce1.

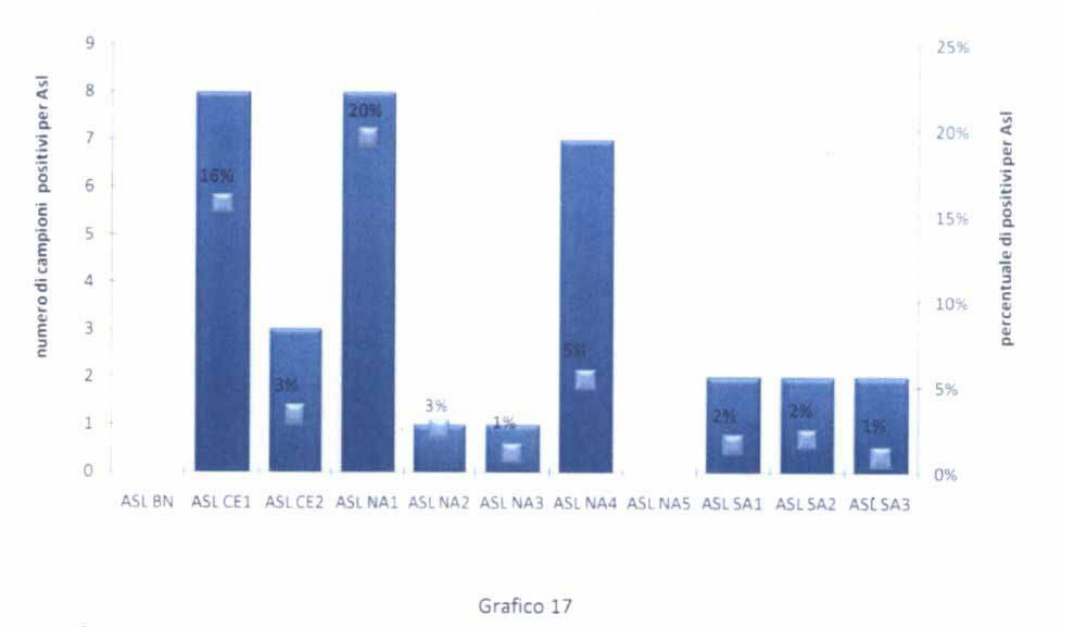



Grafico 17

Le non conformità hanno interessato 25 attività, in particolare l'88% di produzione ed il 22% di distribuzione .

Le matrici interessate sono state:

- ✓ Mozzarella di bufala - 24 campioni;
- ✓ Mozzarella di bufala campana – 5 campioni;

L'analisi dei dati evidenza che le positività si sono ripetute nelle stesse strutture di produzione in 4 casi (ex Na1, ex Na4, ex Sa3)

Nel 52% dei casi al campione positivo sono seguite analisi ulteriori che hanno dato esito negativo.

In questo gruppo sono compresi anche i campioni ripetuti dopo circa un anno.

Nella restante parte dei casi il campione positivo è rimasto isolato. Le positività si concentrano fra giugno e dicembre con picco ad ottobre probabilmente in relazione alla concentrazione dei campioni in tale periodo (grafico 18)

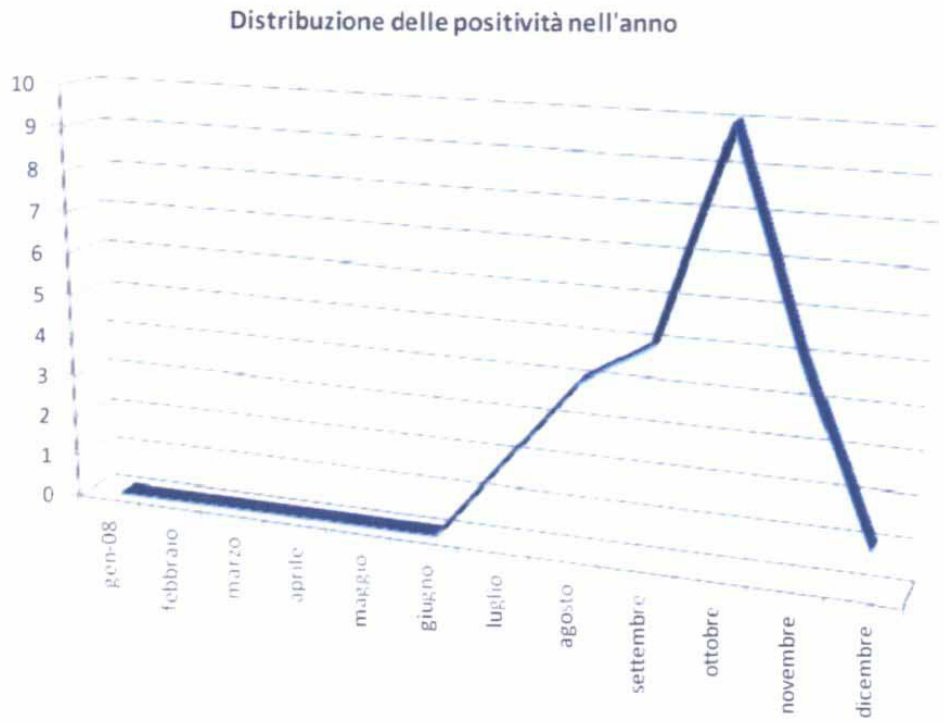
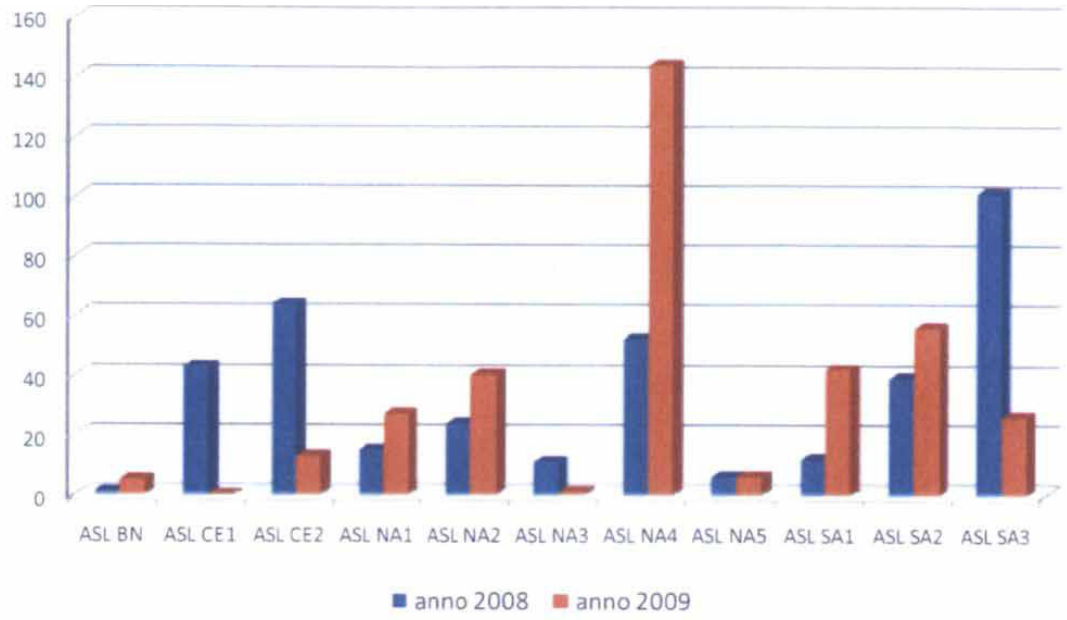



Grafico 18

***Determinazione della furosina***

Nel periodo considerato sono stati condotti 728 esami per la determinazione della furosina. Le modalita ed i tempi di campionamento appaiono non costanti nei due anni di indagine. Sono state raccolte differenti matrici sia in fase di produzione (91 %) che in fase di distribuzione (9%) (grafico 19).


160
140
120
100
80
60
40
20
0
ASL BN
ASL CE1
ASL CE2
ASL NA1
ASL NA2
ASL NA3
ASL NA4
ASL NA5
ASL SA1
ASL SA2
ASL SA3
anno 2008
anno 2009

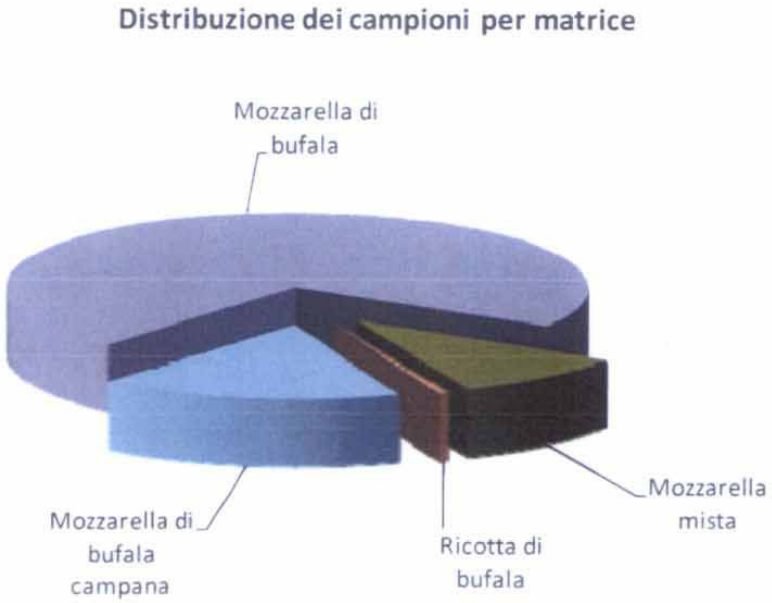

Distribuzione dei campioni per matrice
Mozzarella di bufala
Mozzarella di bufala campana
Ricotta di bufala
Mozzarella mista

Grafico 19

Le non conformità registrate sono state pari allo 1% con maggior concentrazione nelle ASL ex Ce1, ex Na4, ex Ce2.

Le matrici interessate sono state mozzarella di bufala, mozzarella di bufala campana e mozzarella mista.

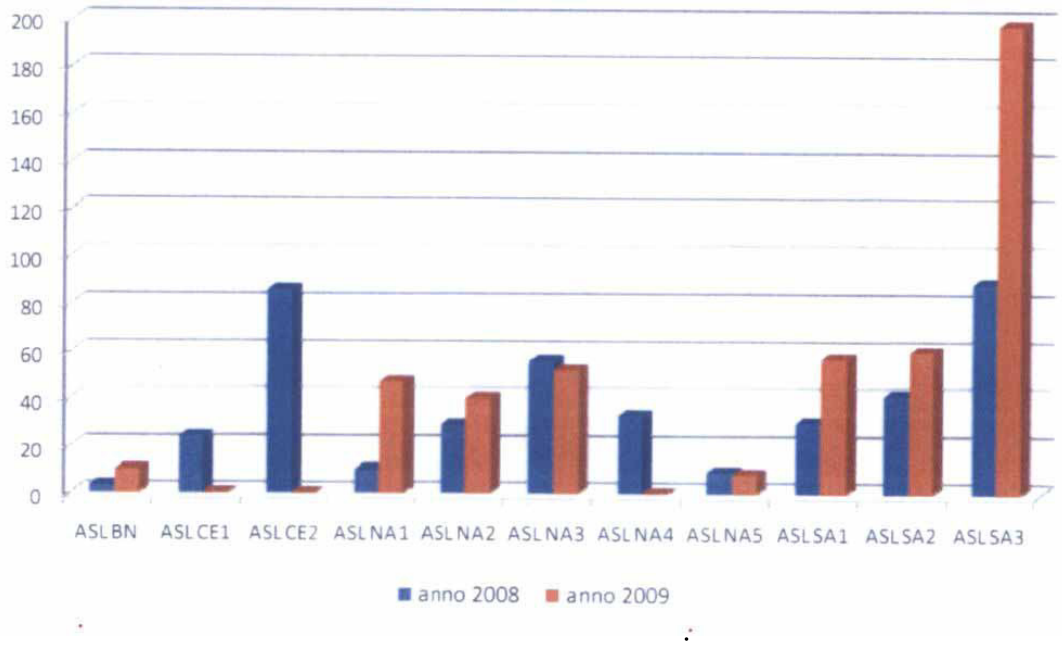
L'analisi dei dati evidenza che le positività si sono ripetute nelle stesse strutture di produzione in 4 casi (ex Na1, ex Na4, ex Sa3)

La gestione delle non conformità è stata affrontata differentemente: in generale, il 50 % è stato gestito mediante la ripetizione del campione anche se a distanza di molto tempo, per il restante 50% non è stata intrapresa nessuna azione

***Pesticidi***

Nel periodo considerato sono stati condotti 887 esami per la ricerca di pesticidi clorurati e fosforati. La ricerca ha interessato l'intero territorio (grafico 20) con prelevamento di matrici differenti sia in fase di produzione (97 %) che in fase di distribuzione (3%).

Non sono state registrate non conformità.



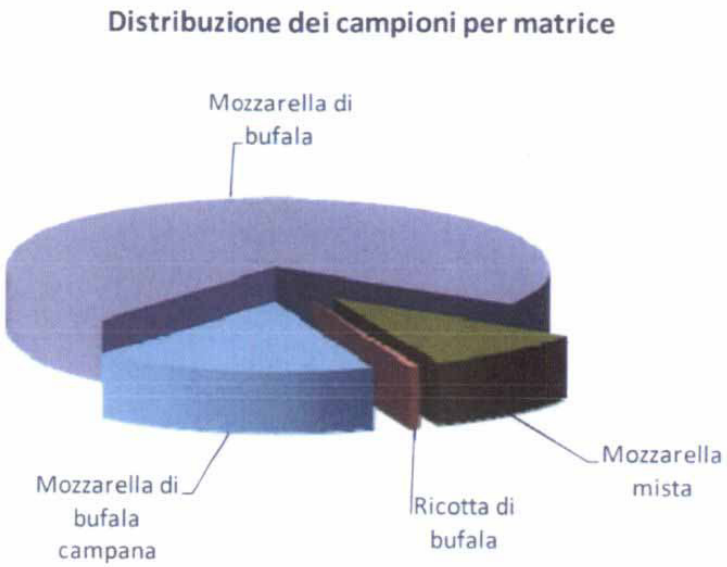
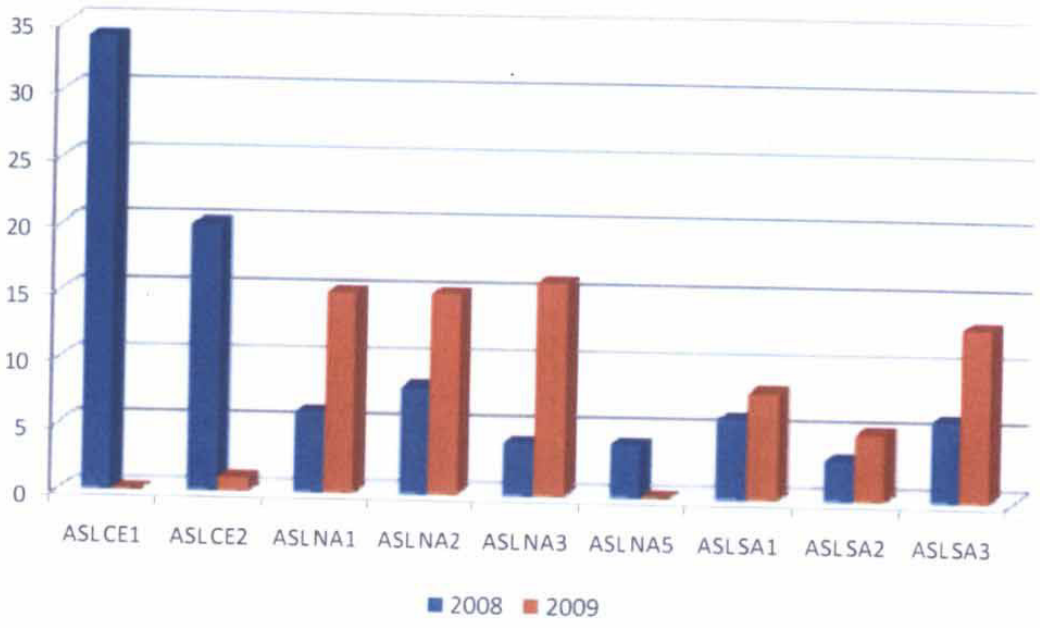



Grafico 20

***Fosfatasi alcalina***

Nel periodo considerato sono stati condotti 165 esami per la ricerca della fosfatasi alcalina.

Le modalità di campionamento appaiono non costanti nei due anni di indagine, lasciando completamente fuori il territorio dell'ASL Bn e ex Na4 (grafico 21) I campioni sono stati tutti raccolti in fase di produzione. Non sono state registrate non conformità.


35
30
25
20
15
10
5
0
ASLCE1
ASLCE2
ASLNA1
ASLNA2
ASLNA3
ASLNA5
ASLSA1
ASLSA2
ASLSA3
2008
2009

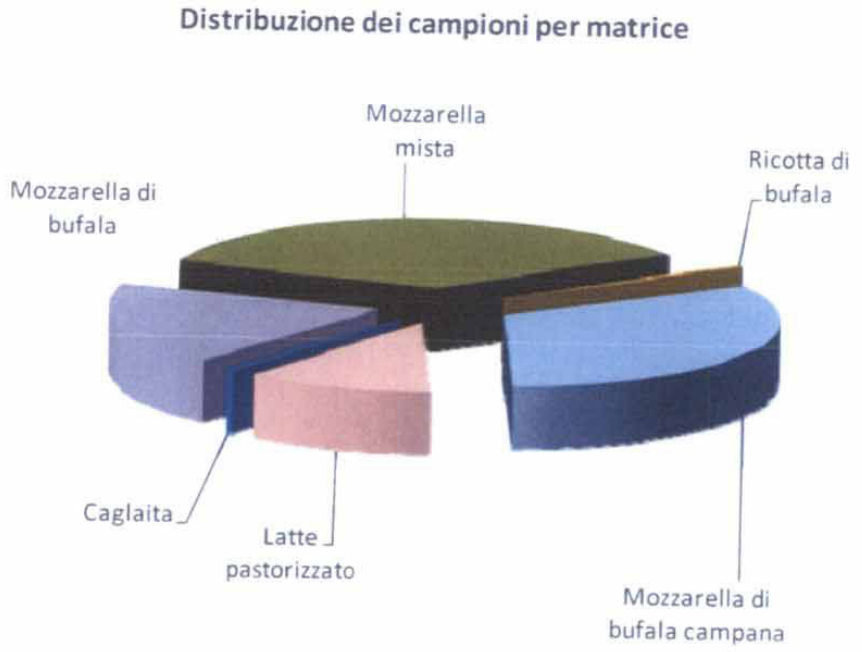

Distribuzione dei campioni per matrice
Mozzarella mista
Ricotta di bufala
Mozzarella di bufala
Caglaita
Latte pastorizzato
Mozzarella di bufala campana

Grafico 21

***Piombo***

Nel biennio 2008-2009 sono stati 6 gli esami per la ricerca di piombo. Questi condotti nell' ASL ex Na2 hanno interessato il latte (5 campioni) e la mozzarella di bufala campana (1 campione) risultando tutti conformi al limite previsto dalla normativa vigente.

***Aflatossine***

Sono stati effettuati due campioni per la ricerca di aflatossine, uno nell'ambito ASL ex Ce1 l'altro nell'ambito ASL ex Na2. Il primo è risultato negativo, il secondo è ancora in attesa di esito.

***Composizione***

I dati relativi la percentuale di grasso su sostanza secca nonché dell'umidità rilevano un prodotto conforme alle disposizioni vigenti.

**PARTE III**

**-Analisi territoriale-**

**ASL BN**

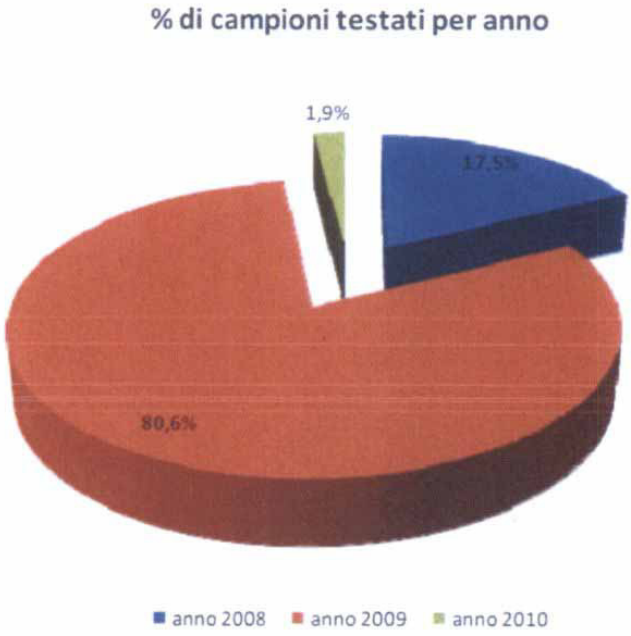
L'analisi dei dati per la sola ASL di Benevento ha messo in evidenza che l'attività di campionamento è stata differente nei due anni di indagine con crescita notevole per l'anno 2009. In totale sono stati prelevati 102 campioni per 103 esami. L'ASL ha inoltre già iniziato l'attività prevista per il 2010 con due campioni prelevati. Le specifiche sono riportate in tabella 4, si precisa che in questa tabella, così come nelle successive, per parametri chimici qualitativi s'intende la percentuale di grasso su secco, l'umidità, il pH e la materia secca.

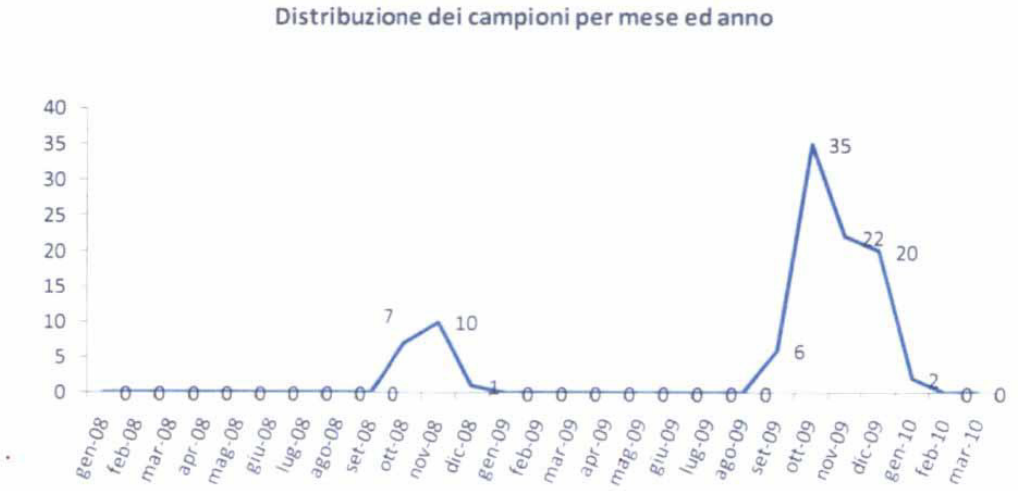
| | parametri chimici qualitativi | Diossine alimenti e matrici biologiche | Pcb tossicologico | Fosfatasi alcalina latte e derivati | Furosina | Pesticidi | Piombo tossicologico | Identificazione di specie | Campylobacter spp | Enterotossine stafilococciche | L.monocytogenes ISO | Salmonella ISO | Yersinia enterocolitica | Aflatossina | Brucella spp | E.coli beta gluc. (+) | E.COLI O157 | Num.stafil. Coagulasi + | Totale |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ASL BN | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 13 | 0 | 0 | 11 | 0 | 14 | 28 | 3 | 0 | 6 | 9 | 0 | 13 | 103 |

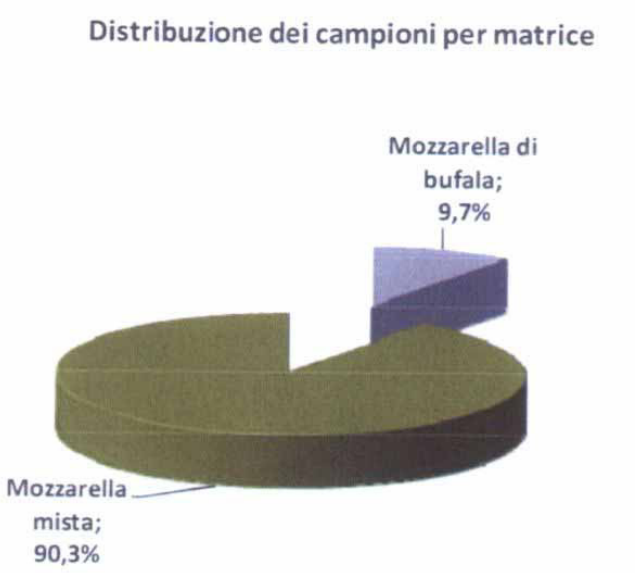
Tabella 4

La raccolta dei campioni risulta discontinua nell'intero periodo di riferimento concentrandosi sia per il 2008 che per il 2009 nel periodo settembre-dicembre.

La matrice maggiormente campionata è la mozzarella mista probabilmente in relazione alle tipologia di attività sul territorio.






Sono state registrate due sole non conformità per la presenza di enterobatteri in fase di produzione. Nella tabella 5 si mostra la gestione della non conformità elencando la struttura, la data del prelievo e gli eventuali ricontrolli.

Benevento

| Ragione Sociale | Tipo struttura | Esame | Progressivo Campionamento | Data campionamento | Esito |
|---|---|---|---|---|---|
| Caseificio A | produzione | E.COLI BETA GLUC. (+) | primo | 10/2009 | P |
| | | E.COLI BETA GLUC. (+) | secondo | 11/2009 | N |
| Caseificio B | produzione | E.COLI BETA GLUC. (+) | primo | 10/2009 | P |

Tabella 5

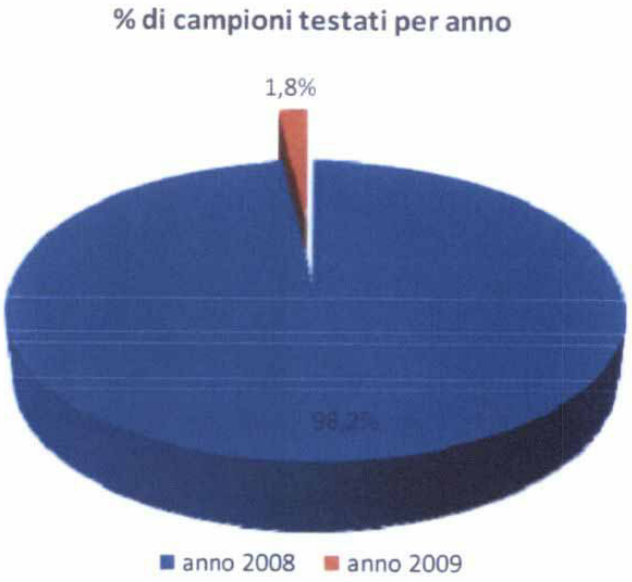
**ASL ex CE1**

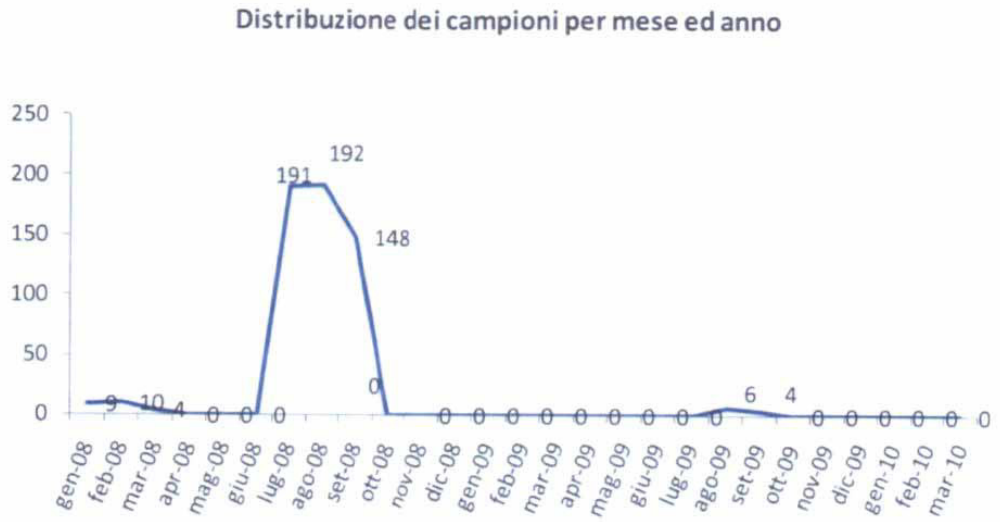
L'analisi dei dati per la ASL di Ceserta ex Ce1 ha messo in evidenza che l'attività di campionamento è stata diseguale nei due anni di indagine con riduzione drastica per l'anno 2009. In totale sono stati prelevati 374 campioni per 564 esami. Le specifiche sono riportate in tabella 6.

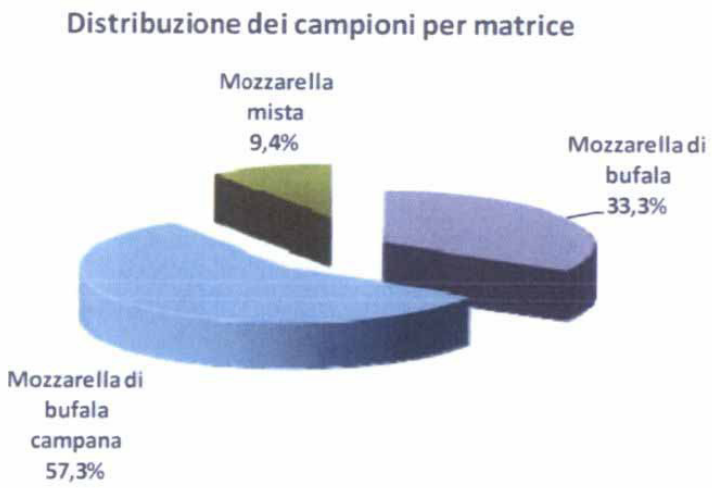
| parametri chimici qualitativi | Diossine alimenti e matrici biologiche | Pcb tossicologico | Fosfatasi alcalina latte e derivati | Furosina | Pesticidi | Piombo tossicologico | Identificazione di specie | Campylobacter spp | Enterotossine stafilococciche | L.monocytogenes ISO | Salmonella ISO | Yersinia enterocolitica | Aflatossina | Brucella spp | E.coli beta gluc. (+) | E.COLI O157 | Num stafil Coagulasi + | Totale |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 0 | 0 | 34 | 43 | 24 | 0 | 51 | 34 | 0 | 34 | 34 | 33 | 1 | 40 | 33 | 34 | 37 | 564 |

Tabella 6

La raccolta dei campioni risulta discontinua nell'intero periodo di riferimento concentrandosi sia per il 2008 che per il 2009 nel periodo giugno-ottobre. Le matrici maggiormente campionate sono state mozzarella di bufala e mozzarella di bufala campana .






Sono state registrate quattro non conformità per la presenza di furosina e l'identificazione di specie, tutte in fase produttiva. Nella tabella 7 si mostra la gestione della non conformità elencando la struttura ,la data del prelievo e gli eventuali ricontrolli.

| Ragione Sociale | Tipo struttura | Esame | Progressivo Campionamento | Data campionamento | Esito |
|---|---|---|---|---|---|
| Caseificio C | produzione | FUROSINA | primo | 08/2008 | P |
| | | FUROSINA | secondo | 08/2008 | N |
| | | FUROSINA | terzo | 09/2008 | N |
| Caseificio D | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 09/2008 | P |
| Caseificio E | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 09/2008 | P |
| | | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | secondo | 09/2008 | N |
| Caseificio F | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 08/2008 | P |
| | | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | secondo | 09/2008 | N |

Tabella 7

**ASL ex CE2**

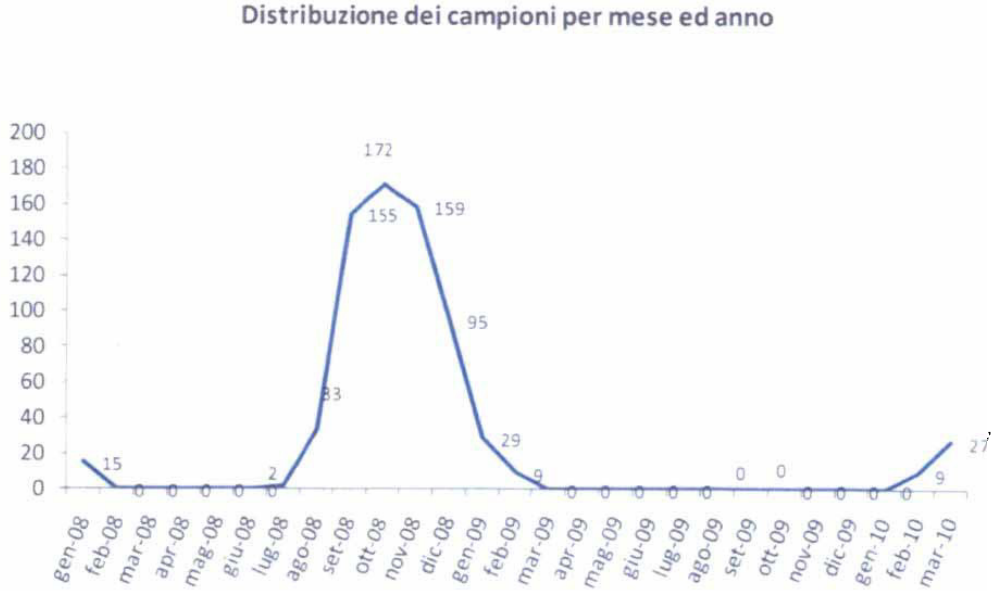
L'analisi dei dati per la ASL di Ceserta ex Ce2 ha messo in evidenza che l'attività di campionamento è stata incostante nei due anni di indagine, i campioni infatti si concentrano per lo più nell'anno 2008 mentre risultano pochissimi quelli raccolti nell'anno successivo. In totale sono stati prelevati 473 campioni per 705 esami. Le specifiche sono riportate in tabella 8.

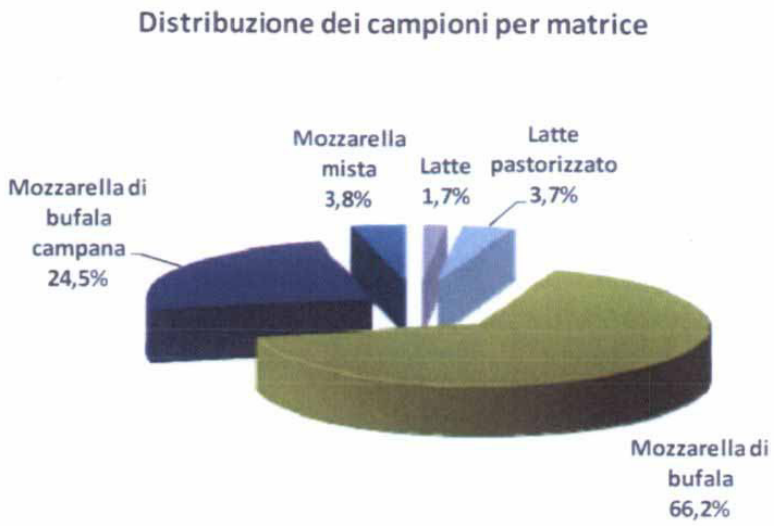
| ASL CE2 | parametri chimici qualitativi | Diossine alimenti e matrici biologiche | Pcb tossicologico | Fosfatasi alcalina latte e derivati | Furosina | Pesticidi | Piombo tossicologico | Identificazione di specie | Campylobacter spp | Enterotossine stafilococciche | L.monocytogenes ISO | Salmonella ISO | Yersinia enterocolitica | Aflatossina | Brucella spp | E.coli beta gluc. (+) | E.COLI O157 | Num.stafil. Coagulasi + | Totale |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 150 | 4 | 1 | 21 | 77 | 86 | 0 | 89 | 22 | 5 | 33 | 39 | 53 | 0 | 82 | 8 | 30 | 5 | 705 |

Tabella 8

La raccolta dei campioni si protrae da agosto 2008 a febbraio 2009. Le matrici maggiormente campionate sono state mozzarella di bufala e mozzarella di bufala campana .

% di campioni testati per anno
anno 2010
5,1%
anno 2009
5,4%
anno 2008
89,5%


Distribuzione dei campioni per mese ed anno
200
180
160
140
120
100
80
60
40
20
0
15
0
0
0
0
2
33
155
172
159
95
29
9
0
0
0
0
0
0
0
0
0
9
27
gen-08
feb-08
mar-08
apr-08
mag-08
giu-08
lug-08
ago-08
set-08
ott-08
nov-08
dic-08
gen-09
feb-09
mar-09
apr-09
mag-09
giu-09
lug-09
ago-09
set-09
ott-09
nov-09
dic-09
gen-10
feb-10
mar-10




Sono state registrate diverse non conformità solo in fase di produzione. Nella tabella 9 si mostra la loro gestione elencando la struttura, la data del prelievo e gli eventuali ricontrolli.

Caserta 2

| Ragione Sociale | Tipo struttura | Esame | Progressivo Campionamento | Data campionamento | Esito |
|---|---|---|---|---|---|
| Caseificio G | produzione | RICERCA L.MONOCYTOGENES ISO (ALIMENTI) | primo | 12/2008 | P |
| | | RICERCA L.MONOCYTOGENES ISO (ALIMENTI) | secondo | 01/2009 | N |
| Caseificio H | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 09/2008 | P |
| Caseificio I | produzione | FUROSINA | primo | 10/2008 | P |
| | | FUROSINA | secondo | 11/2008 | N |
| Caseificio L | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 09/2008 | P |
| Caseificio M | produzione | FUROSINA | primo | 08/2008 | P |
| Caseificio N | produzione | FUROSINA | primo | 08/2008 | P |
| Caseificio O | produzione | RICERCA L.MONOCYTOGENES ISO (ALIMENTI) | primo | 12/2008 | P |
| Caseificio P | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 09/2008 | P |

Tabella 9

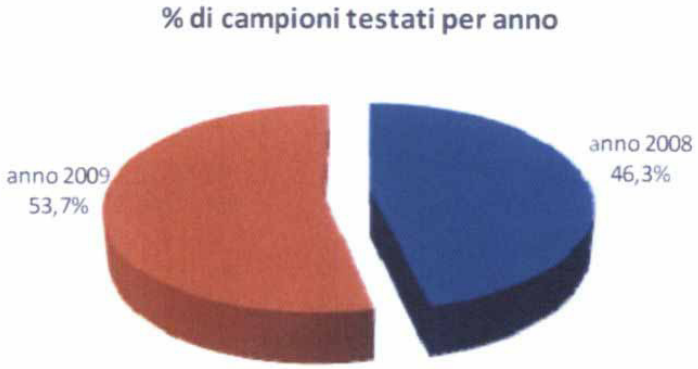
**ASL ex NA1**

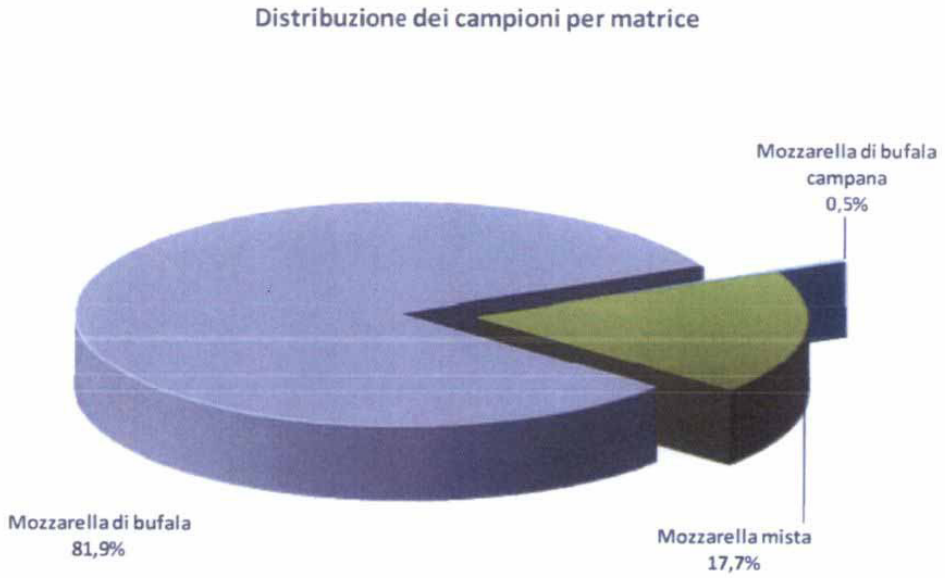
L'analisi dei dati per la ASL di Napoli ex Na1 ha messo in evidenza che l'attività di campionamento è stata costante nei due anni di indagine. In totale sono stati prelevati 356 campioni per 419 esami. Le specifiche sono riportate in tabella 10.

| ASL NA1 | parametri chimici qualitativi | Diossine alimenti e matrici biologiche | Pcb tossicologico | Fosfatasi alcalina latte e derivati | Furosina | Pesticidi | Piombo tossicologico | Identificazione di specie | Campylobacter spp | Enterotossine stafilococciche | L.monocytogenes ISO | Salmonella ISO | Yersinia enterocolitica | Aflatossina | Brucella spp | E.coli beta gluc. (+) | E.COLI O157 | Num.stafil. Coagulasi + | Totale |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 3 | 0 | 0 | 21 | 42 | 57 | 6 | 41 | 19 | 38 | 19 | 20 | 33 | 0 | 33 | 31 | 19 | 37 | 419 |

Tabella 10

La raccolta dei campioni risulta discontinua nell'intero periodo di riferimento concentrandosi sia per il 2008 che per il 2009 nel periodo settembre-dicembre. Le matrici maggiormente campionate sono state mozzarella di bufala e mozzarella di bufala campana .






Sono state registrate diverse non conformità sia in fase di produzione che di distribuzione. Nella tabella 11 si mostra la gestione delle non conformità elencando la struttura, la data del prelievo e gli eventuali ricontrolli.

| Ragione Sociale | Tipo struttura | Esame | Progressivo Campionamento | Data campionamento | Esito |
|---|---|---|---|---|---|
| Caseificio Q | distribuzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 09/2009 | P |
| Caseificio R | produzione | E.COLI BETA GLUC. (+) | primo | 10/2008 | P |
| | | E.COLI BETA GLUC. (+) | secondo | 08/2009 | P |
| | | E.COLI BETA GLUC. (+) | terzo | 09/2009 | P |
| Caseificio S | produzione | E.COLI BETA GLUC. (+) | primo | 12/2008 | P |
| | | E.COLI BETA GLUC. (+) | secondo | 10/2009 | N |
| | | E.COLI BETA GLUC. (+) | terzo | 12/2009 | N |
| | | E.COLI BETA GLUC. (+) | quarto | 12/2009 | N |
| Caseificio T | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 11/2008 | P |
| | | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | secondo | 12/2008 | N |
| Caseificio U | produzione | E.COLI BETA GLUC. (+) | primo | 12/2008 | P |
| | | E.COLI BETA GLUC. (+) | secondo | 11/2009 | N |
| Caseificio V | distribuzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 10/2009 | P |
| Caseificio Z | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 10/2008 | P |
| | | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | secondo | 10/2008 | P |
| | | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | terzo | 11/2008 | N |
| Caseificio A1 | distribuzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 10/2009 | P |
| Caseificio B1 | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 10/2009 | P |
| | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | secondo | 11/2009 | P |
| Caseificio C1 | produzione | E.COLI BETA GLUC. (+) | primo | 11/2008 | P |
| | | E.COLI BETA GLUC. (+) | secondo | 11/2009 | N |

Tabella 11

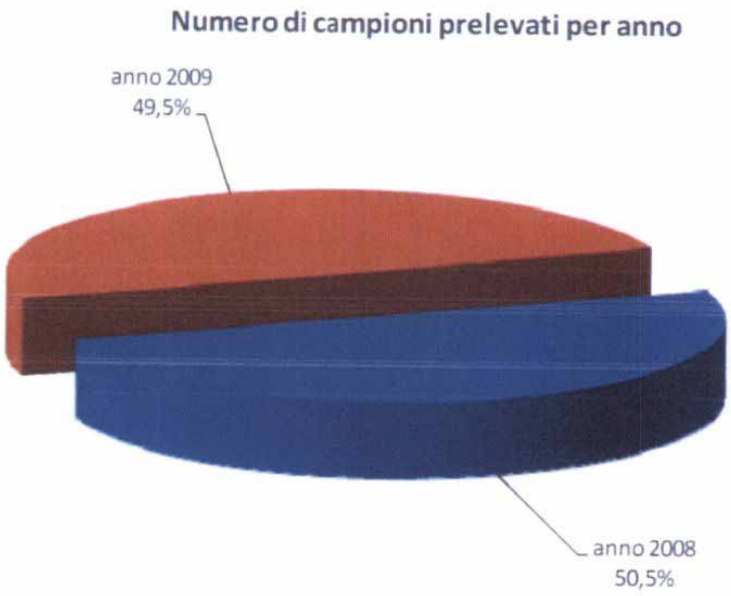
**ASL ex NA2**

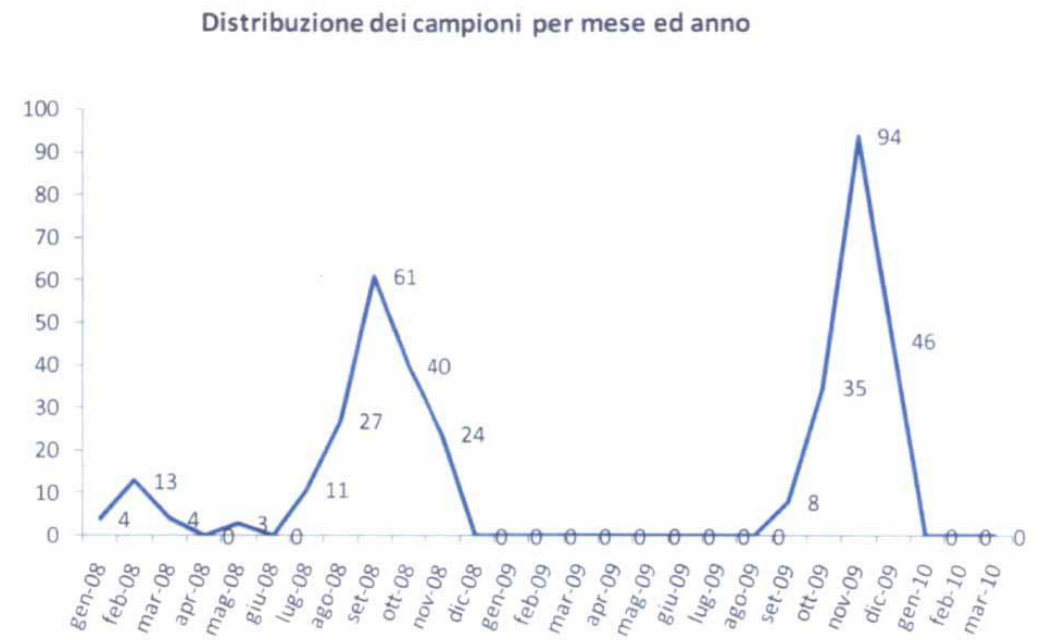
L'analisi dei dati per la ASL di Napoli ex Na2 ha messo in evidenza che l'attività di campionamento è stata costante nei due anni di indagine. In totale sono stati prelevati 289 campioni per 370 esami. Le specifiche sono riportate nelle tabelle sottostanti.

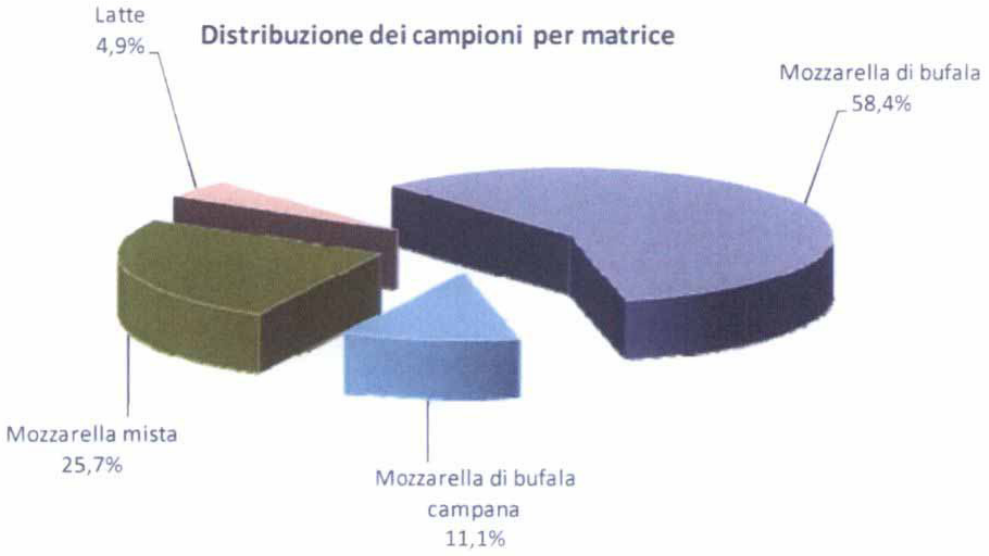
| | parametri chimici qualitativi | Diossine alimenti e matrici biologiche | Pcb tossicologico | Fosfatasi alcalina latte e derivati | Furosina | Pesticidi | Piombo tossicologico | Identificazione di specie | Campylobacter spp | Enterotossine stafilococciche | L.monocytogenes ISO | Salmonella ISO | Yersinia enterocolitica | Aflatossina | Brucella spp | E.coli beta gluc. (+) | E.COLI O157 | Num.stafil. Coagulasi + | Totale |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ASL NA2 | 9 | 12 | 0 | 23 | 64 | 69 | 6 | 40 | 20 | 3 | 8 | 16 | 38 | 1 | 39 | 0 | 19 | 3 | 370 |

Tabella 12

La raccolta dei campioni risulta discontinua nell'intero periodo di riferimento concentrandosi sia per il 2008 che per il 2009 nel periodo settembre-dicembre. Le matrici maggiormente campionate sono state mozzarella di bufala e mozzarella di bufala campana.




Distribuzione dei campioni per mese ed anno
100
90
80
70
60
50
40
30
20
10
0
4
13
4
0
3
0
11
27
61
40
24
0
0
0
0
0
0
0
0
8
35
94
46
0
0
0
gen-08
feb-08
mar-08
apr-08
mag-08
giu-08
lug-08
ago-08
set-08
ott-08
nov-08
dic-08
gen-09
feb-09
mar-09
apr-09
mag-09
giu-09
lug-09
ago-09
set-09
ott-09
nov-09
dic-09
gen-10
feb-10
mar-10


Distribuzione dei campioni per matrice
Latte
4,9%
Mozzarella di bufala
58,4%
Mozzarella mista
25,7%
Mozzarella di bufala
campana
11,1%

E' stata registrata una sola non conformità riguardante l'identificazione di specie in un campione di mozzarella prelevato in fase di produzione. Nella tabella si mostra la gestione della non conformita elencando la struttura, la data del prelievo e gli eventuali ricontrolli.

Napoli 2

| Ragione Sociale | Tipo struttura | Esame | Progressivo Campionamento | Data campionamento | Esito |
|---|---|---|---|---|---|
| Caseificio D1 | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 11/2009 | P |

Tabella 13

**ASL ex NA3**

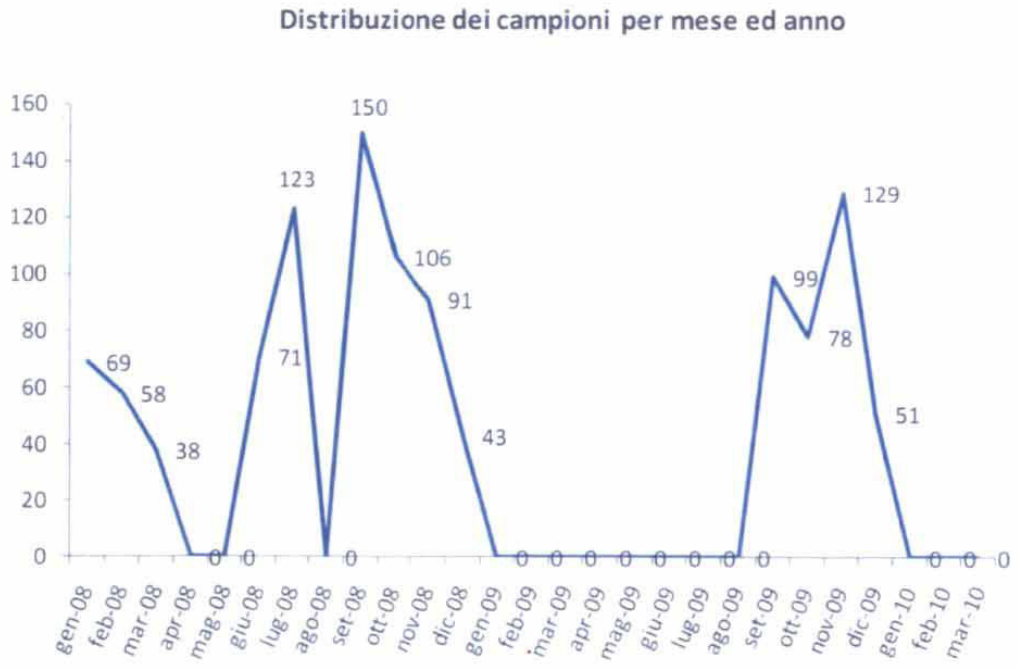
L'analisi dei dati per la ASL di Napoli ex Na3 ha messo in evidenza che l'attività di campionamento è stata incostante nei due anni di indagine: i campioni si concentrano per lo più nel 2008 mentre si dimezzano nell'anno successivo. In totale sono stati prelevati 673 campioni per 1106 esami. Le specifiche sono riportate nelle tabelle

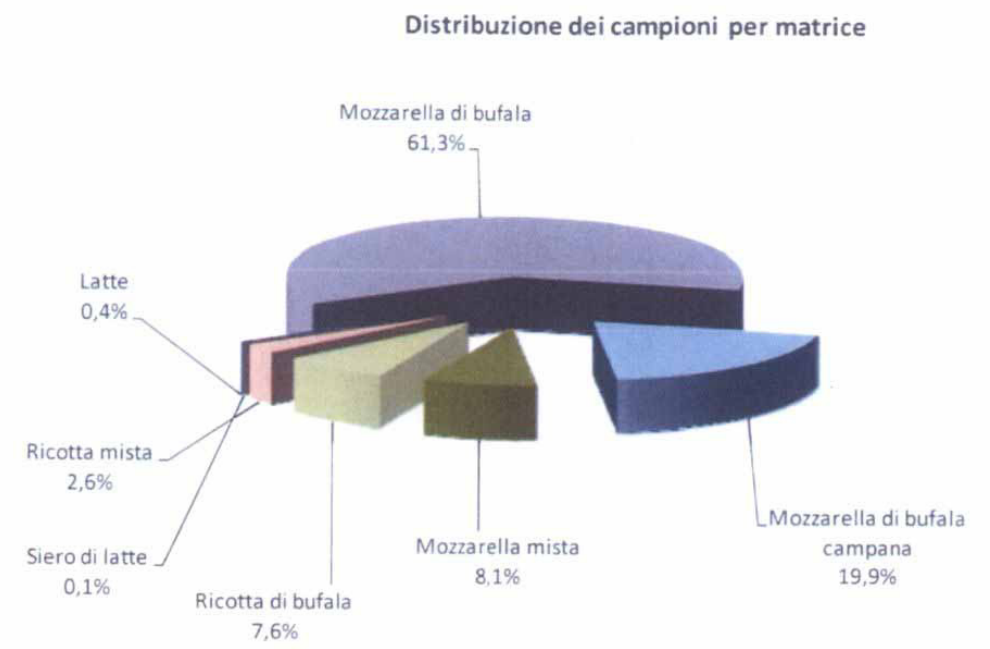
| ASL NA3 | parametri chimici qualitativi | Diossine alimenti e matrici biologiche | Pcb tossicologico | Fosfatasi alcalina latte e derivati | Furosina | Pesticidi | Piombo tossicologico | Identificazione di specie | Campylobacter spp | Enterotossine stafilococciche | L.monocytogenes ISO | Salmonella ISO | Yersinia enterocolitica | Aflatossina | Brucella spp | E.coli beta gluc. (+) | E.COLI O157 | Num.stafil. Coagulasi + | Totale |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 153 | 4 | 18 | 20 | 12 | 108 | 0 | 90 | 80 | 46 | 90 | 106 | 106 | 0 | 119 | 18 | 81 | 55 | 1106 |

Tabella 14

La raccolta dei campioni risulta altalenante per l'anno 2008 mentre per il 2009 concentrata tra i mesi di settembre-dicembre. Le matrici sono state varie.

Numero di campioni prelevati per anno
anno 2009
32,3%
anno 2008
67,7%


Distribuzione dei campioni per mese ed anno
160
140
120
100
80
60
40
20
0
69
58
38
0
0
123
71
150
0
106
91
43
0
0
0
0
0
0
0
0
99
78
129
51
0
0
0
gen-08
feb-08
mar-08
apr-08
mag-08
giu-08
lug-08
ago-08
set-08
ott-08
nov-08
dic-08
gen-09
feb-09
mar-09
apr-09
mag-09
giu-09
lug-09
ago-09
set-09
ott-09
nov-09
dic-09
gen-10
feb-10
mar-10




Sono state registrate tre non conformità:

- una riguardante la presenza di salmonella in un campione di mozzarella prelevato in fase di produzione
- due relative la presenza di Stafilococcchi coagulasi positivi in campioni di mozzarella prelevati in fase produttiva.

Nella tabella si mostra la gestione della non conformità elencando la struttura, la data del prelievo e gli eventuali ricontrolli.

Napoli 3

| Ragione Sociale | Tipo struttura | Esame | Progressivo Campionamento | Data campionamento | Esito |
|---|---|---|---|---|---|
| Caseificio E1 | produzione | RICERCA SALMONELLA ISO (ALIMENTI) | primo | 09/2008 | P |
| | | | secondo | 10/2008 | N |
| Caseificio F1 | produzione | NUM.STAFIL.COAGULA SI + RPF ISO (ALIMENTI) | primo | 10/2008 | P |
| Caseificio G1 | produzione | NUM.STAFIL.COAGULA SI + RPF ISO (ALIMENTI) | primo | 07/2008 | P |
| | produzione | | secondo | 07/2008 | N |

Tabella 15

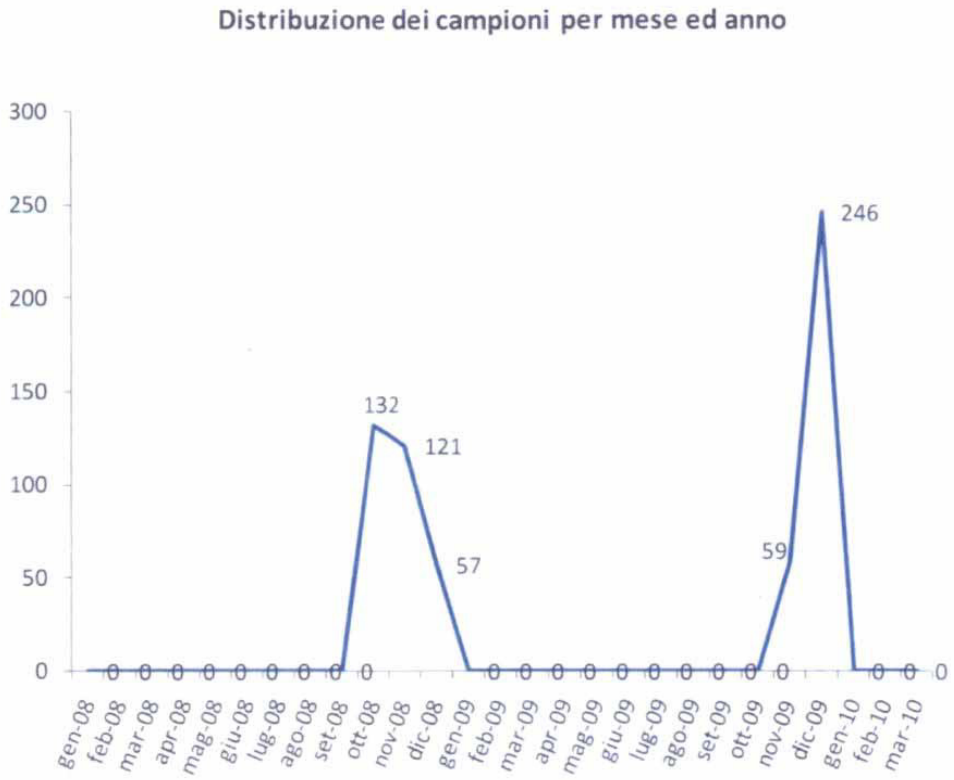
**ASL ex NA4**

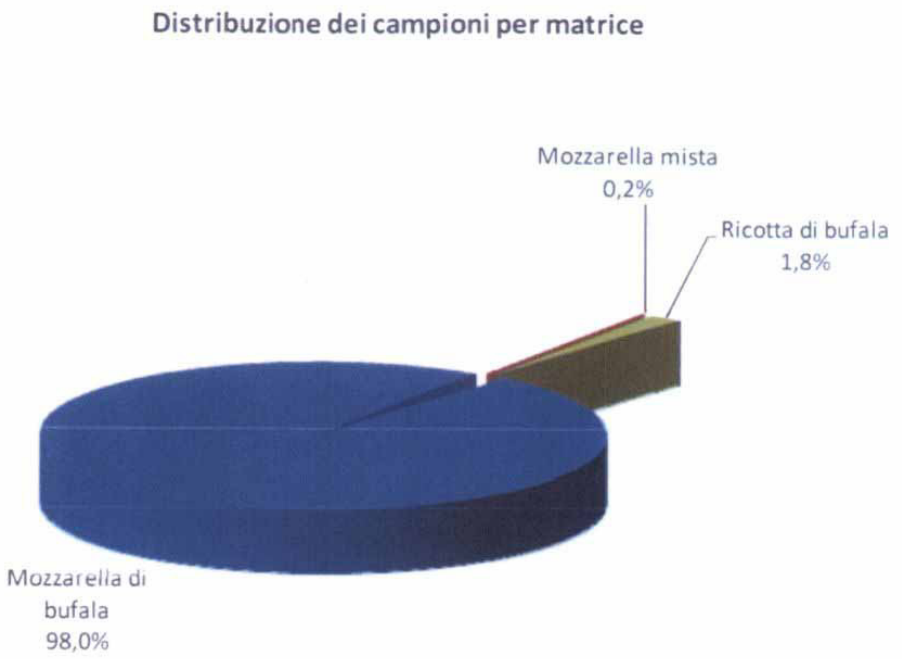
L'analisi dei dati per la ASL di Napoli ex Na4 ha messo in evidenza che l'attività di campionamento è stata costante nei due anni di indagine. In totale sono stati prelevati 570 campioni per 615 esami. Le specifiche sono riportate in tabella.

| | parametri chimici qualitativi | Diossine alimenti e matrici biologiche | Pcb tossicologico | Fosfatasi alcalina latte e derivati | Furosina | Pesticidi | Piombo tossicologico | Identificazione di specie | Campylobacter spp | Enterotossine stafilococciche | L.monocytogenes ISO | Salmonella ISO | Yersinia enterocolitica | Aflatossina | Brucella spp | E.coli beta gluc. (+) | E.COLI O157 | Num.stafil. Coagulasi + | Totale |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ASL NA4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 196 | 33 | 0 | 130 | 0 | 0 | 48 | 46 | 42 | 0 | 42 | 28 | 0 | 50 | 615 |

Tabella 16

La raccolta dei campioni risulta discontinua nell'intero periodo di riferimento concentrandosi sia per l'anno 2008 che per l'anno 2009 nel periodo ottobre-dicembre. La matrice è data quasi esclusivamente da mozzarella di bufala.


Distribuzione dei campioni per mese ed anno
300
250
200
150
100
50
0
132
121
57
59
246
gen-08
feb-08
mar-08
apr-08
mag-08
giu-08
lug-08
ago-08
set-08
ott-08
nov-08
dic-08
gen-09
feb-09
mar-09
apr-09
mag-09
giu-09
lug-09
ago-09
set-09
ott-09
nov-09
dic-09
gen-10
feb-10
mar-10




Sono state registrate diverse non conformità sia in produzione che in distribuzione. Nella tabella si mostra la gestione delle non conformità elencando la struttura, la data del prelievo e gli eventuali ricontrolli.

Napoli 4

| Ragione Sociale | Tipo struttura | Esame | Progressivo Campionamento | Data campionamento | Esito |
|---|---|---|---|---|---|
| Caseificio H1 | produzione | E.COLI BETA GLUC. (+) | primo | 10/2008 | P |
| | | | secondo | 10/2008 | N |
| | | | terzo | 11/2008 | N |
| Caseificio I1 | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 10/2008 | P |
| | | | secondo | 11/2008 | N |
| | | | terzo | 11/2009 | P |
| | | | quarto | 12/2009 | N |
| Caseificio L1 | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 10/2008 | P |
| Caseificio M1 | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 12/2009 | P |
| Caseificio N1 | produzione | E.COLI BETA GLUC. (+) | primo | 11/2008 | P |
| | | | secondo | 11/2008 | P |
| | | | terzo | 11/2008 | P |
| | | | quarto | 12/2008 | N |
| Caseificio O1 | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 10/2008 | P |
| Caseificio P1 | produzione | E.COLI BETA GLUC. (+) | primo | 11/2008 | N |
| | | | secondo | 12/2008 | P |
| Caseificio Q1 | produzione | E.COLI BETA GLUC. (+) | primo | 12/2008 | P |
| Caseificio R1 | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 10/2008 | P |
| | | | secondo | 11/2009 | N |
| | | | terzo | 11/2009 | N |
| Caseificio S1 | produzione | E.COLI BETA GLUC. (+) | primo | 10/2008 | P |
| | | | secondo | 11/2008 | N |
| | | | terzo | 12/2008 | P |
| Caseificio T1 | produzione | E.COLI BETA GLUC. (+) | primo | 11/2008 | P |
| | | | secondo | 11/2008 | N |
| | | | terzo | 11/2008 | P |
| Caseificio U1 | distribuzione | FUROSINA | primo | 11/2009 | P |
| Caseificio V1 | | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 11/2009 | P |

Tabella 17

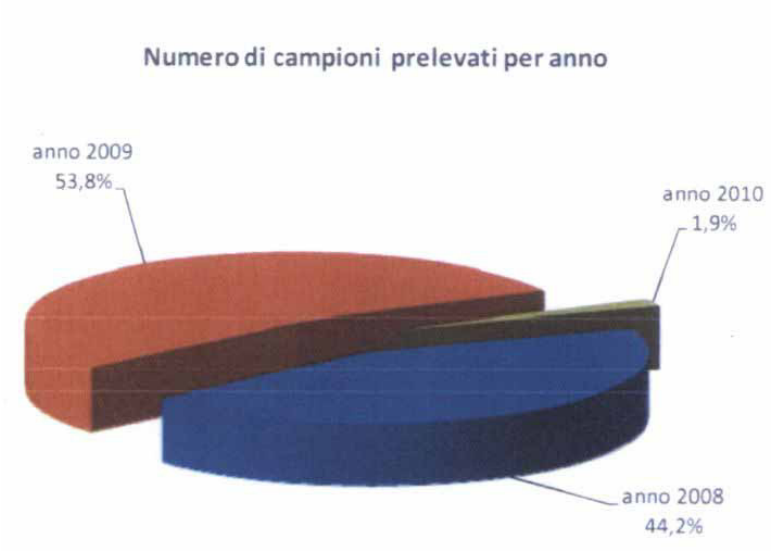
**ASL ex NA5**

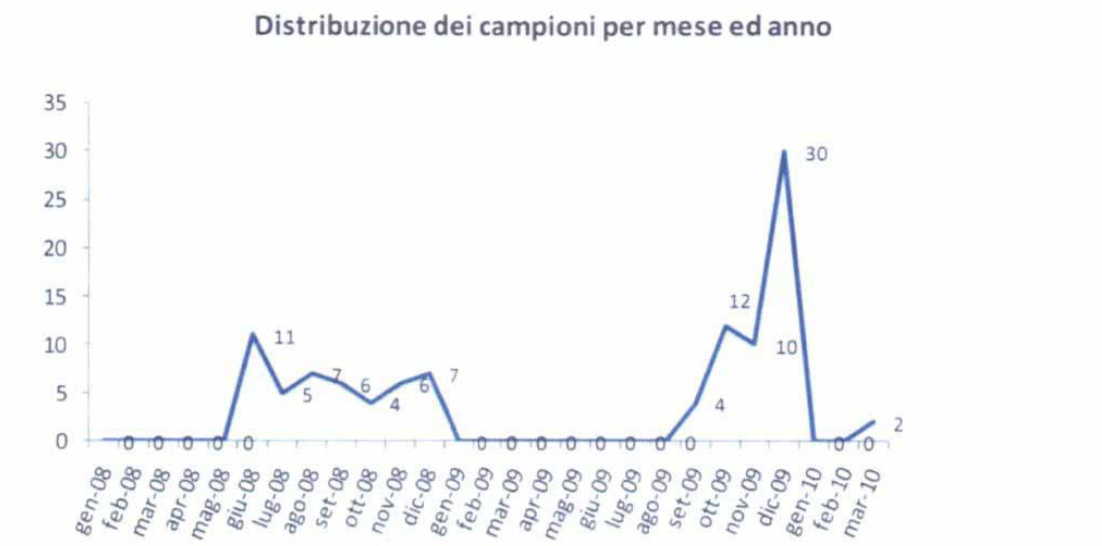
L'analisi dei dati per la ASL di Napoli ex Na5 ha messo in evidenza che l'attività di campionamento è stata costante nei due anni d'indagine In totale sono stati prelevati 85 campioni per 104 esami. Le specifiche sono riportate in tabella.

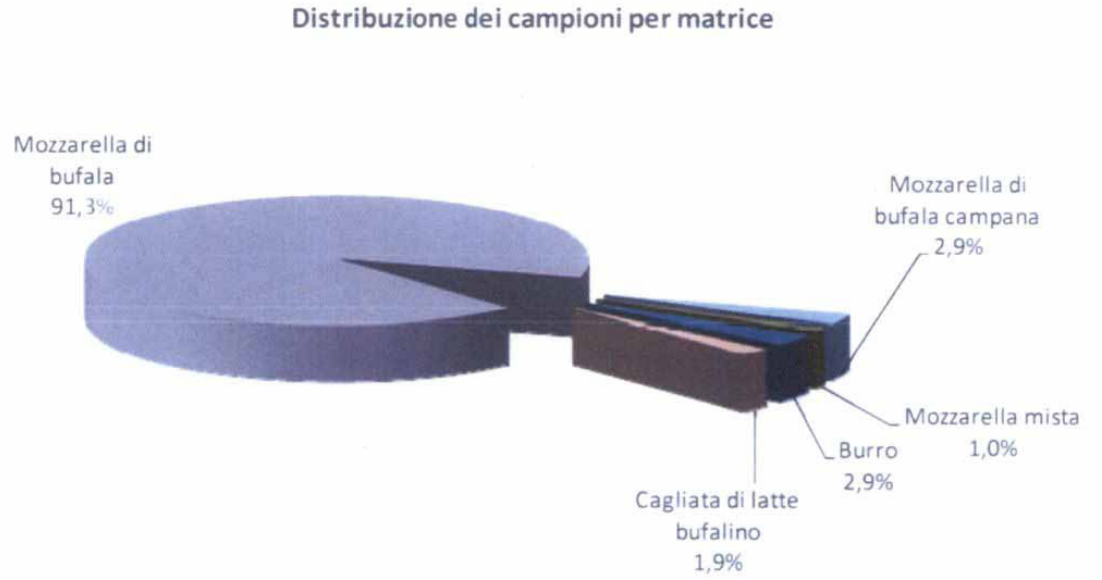
| | parametri chimici qualitativi | Diossine alimenti e matrici biologiche | Pcb tossicologico | Fosfatasi alcalina latte e derivati | Furosina | Pesticidi | Piombo tossicologico | Identificazione di specie | Campylobacter spp | Enterotossine stafilococciche | L.monocytogenes ISO | Salmonella ISO | Yersinia enterocolitica | Aflatossina | Brucella spp | E.coli beta gluc. (+) | E.COLI O157 | Num stafil. Coagulasi + | Totale |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ASL NA5 | 12 | 0 | 0 | 4 | 12 | 17 | 0 | 17 | 3 | 6 | 3 | 3 | 6 | 0 | 8 | 4 | 3 | 6 | 104 |

Tabella 18

a raccolta dei campioni risulta costante da maggio a dicembre dell'anno 2008 mentre nel 2009 si concentrata nel periodo settembre-dicembre. La matrice è data quasi esclusivamente da mozzarella di bufala. Non sono state registrate non conformità.




Distribuzione dei campioni per mese ed anno
35
30
25
20
15
10
5
0
0 0 0 0 0 11 5 7 6 4 6 7 0 0 0 0 0 0 0 4 12 10 30 0 0 2
gen-08
feb-08
mar-08
apr-08
mag-08
giu-08
lug-08
ago-08
set-08
ott-08
nov-08
dic-08
gen-09
feb-09
mar-09
apr-09
mag-09
giu-09
lug-09
ago-09
set-09
ott-09
nov-09
dic-09
gen-10
feb-10
mar-10


Distribuzione dei campioni per matrice
Mozzarella di bufala 91,3%
Mozzarella di bufala campana 2,9%
Mozzarella mista 1,0%
Burro 2,9%
Cagliata di latte bufalino 1,9%

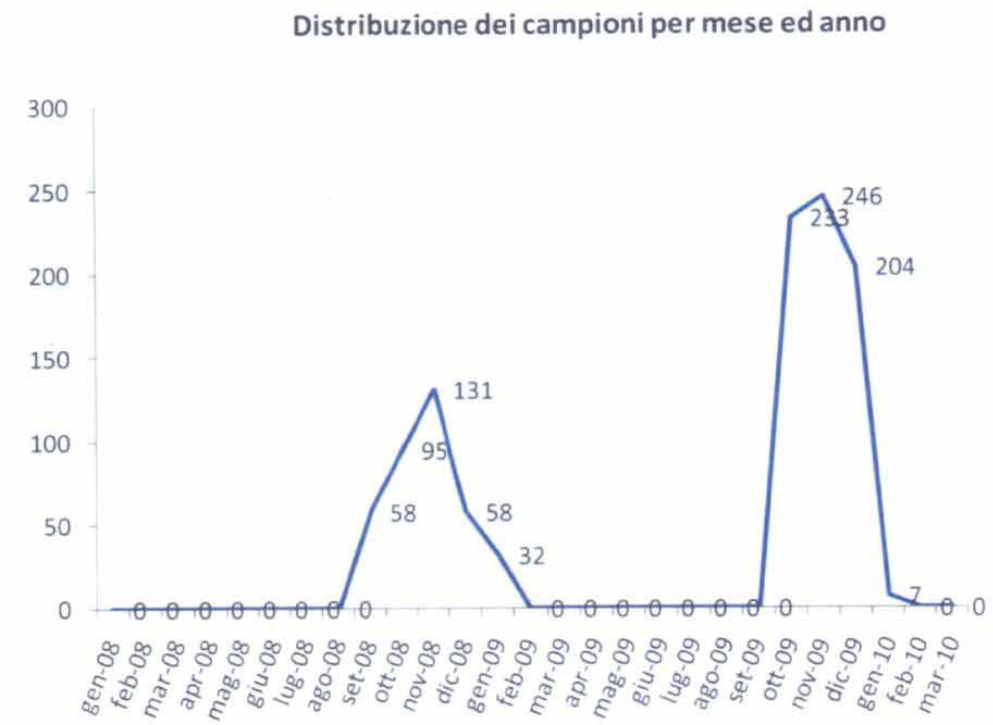
**ASL ex SA1**

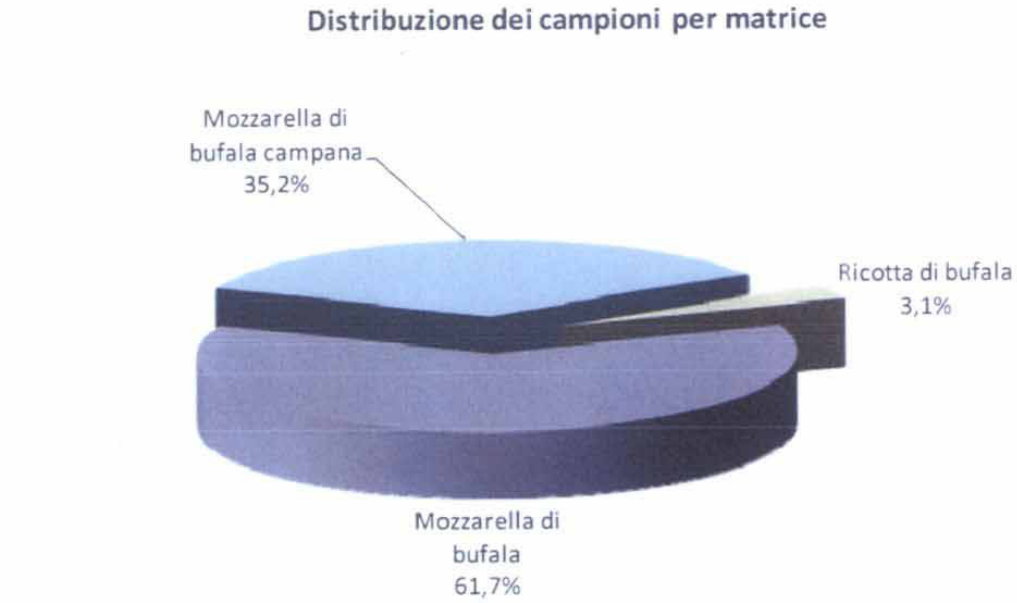
L'analisi dei dati per la ASL di Salerno ex Sa 1 ha messo in evidenza che l'attività di campionamento è stata in crescita nei due anni d'indagine con un numero di campioni doppio nel 2009 rispetto l'anno precedente. In totale sono stati prelevati 684 campioni per 615 esami. Le specifiche sono riportate in tabella.

| | parametri chimici qualitativi | Diossine alimenti e matrici biologiche | Pcb tossicologico | Fosfatasi alcalina latte e derivati | Furosina | Pesticidi | Piombo tossicologico | Identificazione di specie | Campylobacter spp | Enterotossine stafilococciche | L.monocytogenes ISO | Salmonella ISO | Yersinia enterocolitica | Aflatossina | Brucella spp | E.coli beta gluc. (+) | E.COLI O157 | Num.stafil. Coagulasi + | Totale |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ASL SA1 | 180 | 0 | 0 | 14 | 54 | 88 | 0 | 124 | 26 | 48 | 59 | 86 | 128 | 0 | 128 | 9 | 25 | 95 | 1064 |

Tabella 19

La raccolta dei campioni risulta discontinua nell'intero periodo di riferimento concentrandosi sia per il 2008 che per il 2009 nel periodo settembre-dicembre. La matrice è data quasi esclusivamente da mozzarella di bufala e mozzarella di bufala campana.


Distribuzione dei campioni per mese ed anno
300
250
200
150
100
50
0
246
233
204
131
95
58
58
32
7
0
gen-08
feb-08
mar-08
apr-08
mag-08
giu-08
lug-08
ago-08
set-08
ott-08
nov-08
dic-08
gen-09
feb-09
mar-09
apr-09
mag-09
giu-09
lug-09
ago-09
set-09
ott-09
nov-09
dic-09
gen-10
feb-10
mar-10


Distribuzione dei campioni per matrice
Mozzarella di bufala campana 35,2%
Ricotta di bufala 3,1%
Mozzarella di bufala 61,7%

Sono state registrate diverse non conformita di cui due in produzione e due in distribuzione; esse sono relative l'identificazione di specie e la presenza di salmonella in campioni di mozzarella . Nella tabella si mostra la gestione delle non conformità elencando la struttura, la data del prelievo e gli eventuali ricontrolli.

Salerno 1

| Ragione Sociale | Tipo struttura | Esame | Progressivo Campionamento | Data campionamento | Esito |
|---|---|---|---|---|---|
| Caseificio Z1 | distribuzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 11/2009 | P |
| Caseificio A2 | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 11/2009 | P |
| | | | secondo | 11/2009 | N |
| | | | terzo | 12/2009 | N |
| | | | quarto | 12/2009 | N |
| Caseificio B2 | distribuzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 11/2009 | P |
| Caseificio C2 | produzione | RICERCA SALMONELLA ISO (ALIMENTI) | primo | 10/2009 | P |
| | | | secondo | 11/2009 | N |
| | | | terzo | 11/2009 | N |
| | | | quarto | 12/2009 | N |
| | | | quinto | 12/2009 | N |
| | | | sesto | 12/2009 | N |

Tabella 20

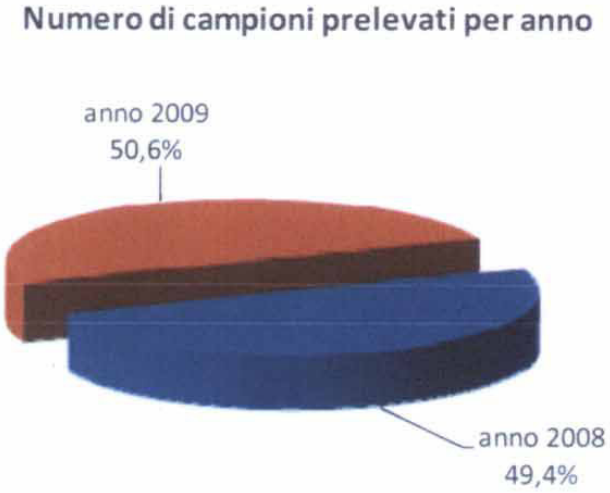
**ASL ex SA2**

L'analisi dei dati per la ASL di Salerno ex Sa2 ha messo in evidenza che il numero dei campioni raccolti è stato costante nei due anni di indagine; sono stati prelevati 744 campioni per 1162 esami. Le specifiche sono riportate in tabella.

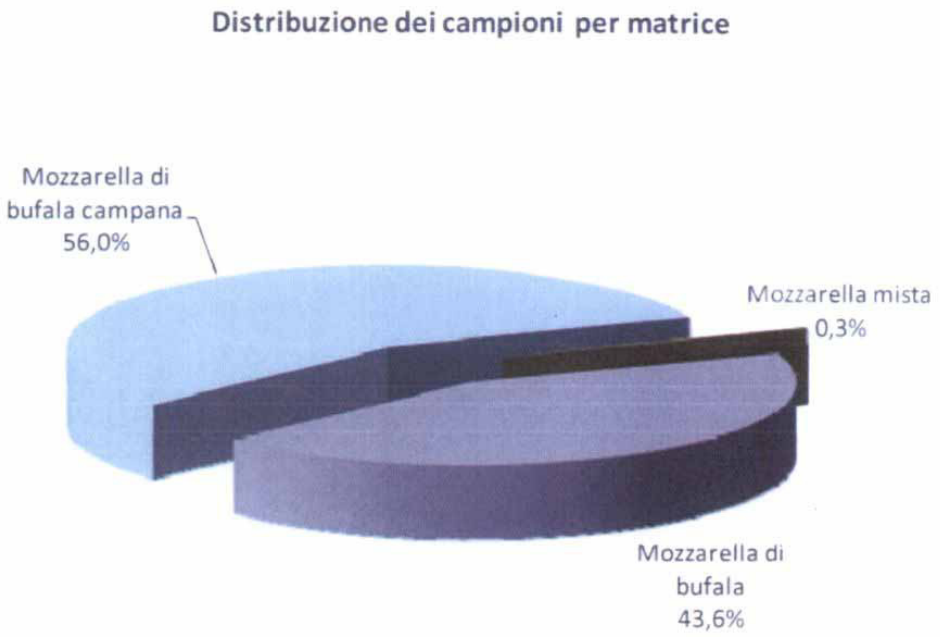
| ASL SA2 | parametri chimici qualitativi | Diossine alimenti e matrici biologiche | Pcb tossicologico | Fosfatasi alcalina latte e derivati | Furosina | Pesticidi | Piombo tossicologico | Identificazione di specie | Campylobacter spp | Enterotossine stafilococciche | L.monocytogenes ISO | Salmonella ISO | Yersinia enterocolitica | Aflatossina | Brucella spp | E.coli beta gluc. (+) | E.COLI O157 | Num.stafil. Coagulasi + | Totale |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 249 | 1 | 0 | 8 | 95 | 101 | 0 | 103 | 67 | 66 | 79 | 79 | 82 | 0 | 83 | 13 | 67 | 69 | 1162 |

Tabella 21

La raccolta dei campioni risulta discontinua nell'intero periodo di riferimento concentrandosi sia per il 2008 che per il 2009 nel periodo settembre-dicembre. La matrice è data esclusivamente da mozzarella di bufala e mozzarella di bufala campana .


Numero di campioni prelevati per anno
anno 2009
50,6%
anno 2008
49,4%

Distribuzione dei campioni per mese ed anno
300
250
200
150
100
50
0
5
0
0
0
0
0
0
0
41
210
163
155
0
0
0
0
0
0
0
0
2
182
243
161
0
0
0
gen-08
feb-08
mar-08
apr-08
mag-08
giu-08
lug-08
ago-08
set-08
ott-08
nov-08
dic-08
gen-09
feb-09
mar-09
apr-09
mag-09
giu-09
lug-09
ago-09
set-09
ott-09
nov-09
dic-09
gen-10
feb-10
mar-10




E' stata registrata una sola non conformità relativa l'identificazione di specie in un campione di mozzarella di bufala campana (dop) prelevato in fase di produzione. Nella tabella si mostra la gestione della non conformità elencando la struttura, la data del prelievo e gli eventuali ricontrolli.

Salerno 2

| Ragione Sociale | Tipo struttura | Esame | Progressivo | Data | Esito |
|---|---|---|---|---|---|
| Caseificio D2 | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 10/2008 | P |
| | | | secondo | 10/2009 | P |

Tabella 22

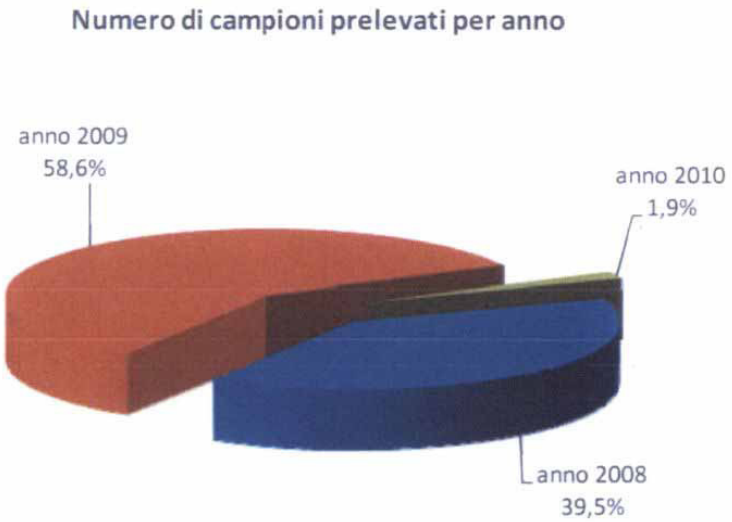
**ASL ex SA3**

L'analisi dei dati per la ASL di Salerno ex Sa3 ha messo in evidenza che l'attività di campionamento è aumentata progressivamente nel corso dei due anni d'indagine; sono stati prelevati 1365 campioni per 2048 esami. Le specifiche sono riportate in tabella.

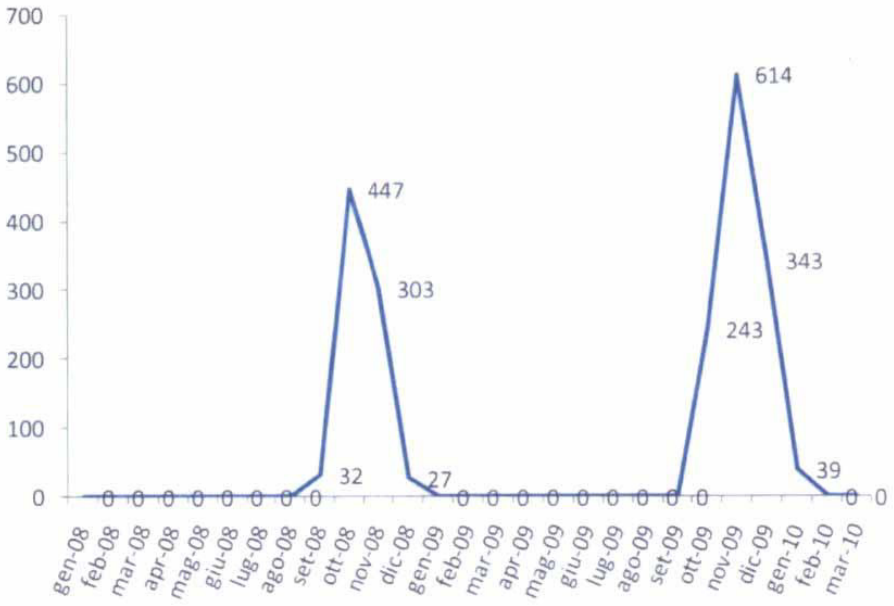
| ASL SA3 | parametri chimici qualitativi | Diossine alimenti e matrici biologiche | Pcb tossicologico | Fosfatasi alcalina latte e derivati | Furosina | Pesticidi | Piombo tossicologico | Identificazione di specie | Campylobacter spp | Enterotossine stafilococciche | L.monocytogenes ISO | Salmonella ISO | Yersinia enterocolitica | Aflatossina | Brucella spp | E.coli beta gluc. (+) | E.COLI O157 | Num.stafil. Coagulasi + | Totale |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 621 | 1 | 0 | 20 | 127 | 291 | 0 | 228 | 2 | 206 | 72 | 53 | 195 | 0 | 196 | 0 | 2 | 34 | 2048 |

Tabella 23

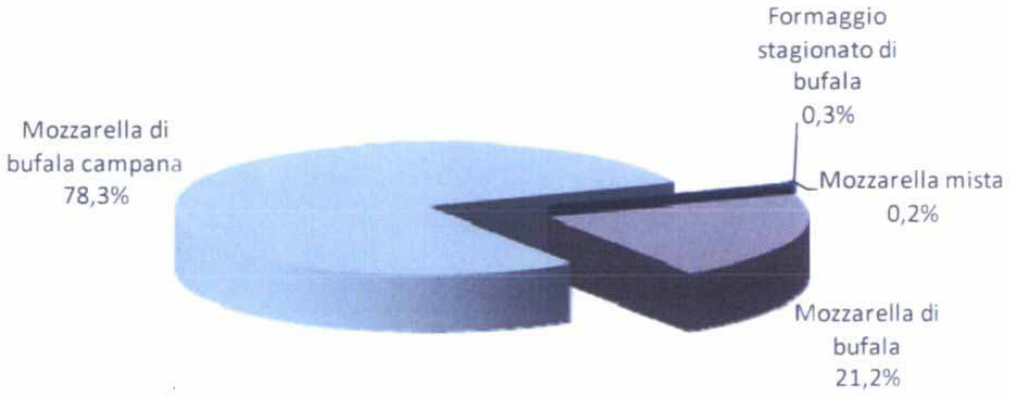
La raccolta dei campioni risulta discontinua nell'intero periodo di riferimento concentrandosi sia per il 2008 che per il 2009 nel periodo settembre-dicembre. La matrice è data esclusivamente da mozzarella di bufala e mozzarella di bufala campana.



**Distribuzione dei campioni per mese ed anno**




**Distribuzione dei campioni per matrice**



Sono state registrate tre non conformità relative all'identificazione di specie ed alla presenza di furosina.

I campioni in questione sono costituiti da mozzarella di bufala campana e mozzarella di bufala prelevati in fase di produzione. Nella tabella si mostra la gestione della non conformità elencando la struttura, la data del prelievo e gli eventuali ricontrolli.

Salerno 3

| Ragione Sociale | Tipo struttura | Esame | Progressivo Campionamento | Data campionamento | Esito |
|---|---|---|---|---|---|
| Caseificio E2 | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 10/2009 | P |
| | | | secondo | 11/2009 | N |
| | | | terzo | 11/2009 | N |
| | | | quarto | 12/2009 | N |
| Caseificio F2 | produzione | FUROSINA | primo | 10/2008 | P |
| | | | secondo | 10/2008 | N |
| | | | terzo | 10/2008 | N |
| | | | quarto | 11/2008 | N |
| | | | quinto | 11/2008 | N |
| | | | sesto | 11/2008 | N |
| | | | settimo | 11/2008 | N |
| | | | ottavo | 11/2008 | N |
| | | | nono | 11/2008 | N |
| Caseificio G2 | produzione | IDENTIFICAZIONE DI SPECIE | primo | 11/2009 | P |
| | | | secondo | 11/2009 | N |

Tabella 24

## Valutazione della Consulta Tecnico-Scientifica

Il Rapporto sulla Legge regionale 3/2005 predisposto da ORSA è stato oggetto di analisi e discussione da parte dei membri della Consulta Tecnico Scientifica (CTS); questi hanno evidenziato alcune criticità della Legge e della sua applicazione, avanzando nel contempo opportune proposte allo scopo di rendere i controlli efficaci e mirati.

**Criticità**:

- irregolare distribuzione dei controlli nell'arco dell'anno
- scarsità di campioni prelevati in fase di commercializzazione
- scarsità delle positività evidenziate in confronto al numero di campioni prelevati
- scarsa variabilità delle matrici
- assenza di campioni dalle materie prime (latte crudo)
- assenza di dati relativi a tracciabilità e rintracciabilità
- mancata indicazione della tipologia di materia prima (latte crudo o latte pastorizzato)

**Proposte:**

- ✓ distribuzione dei campioni uniforme durante l'anno
- ✓ equa ripartizione dei campioni tra la fase di commercializzazione e quella di produzione
- ✓ pianificazione dei campioni anche in relazione alla produzioni locali (ad esempio yogurt o gelato laddove si producono)
- ✓ prelevamento di campioni dalle materie prime (latte crudo)
- ✓ raccolta in fase di campionamento di informazioni relative alla tracciabilità e rintracciabilità (come previsto nel mod 2-3 di prelevamento campioni del PRI)
- ✓ raccolta di informazioni circa la tipologia di materia prima (latte crudo o pastorizzato) (come previsto nel mod 2-3 di prelevamento campioni del PRI)
- ✓ richiesta razionale delle analisi in base al rischio (Reg 2073/05)

Nel Rapporto sono state allegate due proposte elaborate dal dott Capuano, Direttore del Dipartimento di Ispezione degli Alimenti dell'IZSM:

1. Proposta di linee guida per i Servizi Veterinari ASL concernenti gli interventi da attuarsi in caso di positività o non negatività ai test molecolari di screening (PCR) per la ricerca della brucella
2. Applicazione dei test di screening (PCR) per i patogeni previsti quali criterio di sicurezza alimentare nella normativa vigente

In merito alla prima proposta la C.T.S. ritiene che lo screening sia efficace in termini di tempo e costi. Ciononostante la Consulta, pur condividendo la validità del sistema, chiarisce che tali linee guida non possono essere applicate in toto in quanto i controlli di follow-up previsti non possono essere applicati nell'ambito della Legge Regionale 3/2005.
Per quanto attiene la seconda proposta la C.T.S. ritiene che la proposta vada argomentata nel dettaglio mettendo in evidenza i pro ed i contro di tale metodo d'indagine.

L'analisi del documento e dell'intera legge porta i membri ad un'ultima considerazione di carattere generale sull'efficacia di tale strumento che, imponendo controlli solo a valle della filiera, non garantisce la funzione di prevenzione che il Servizio Veterinario dovrebbe svolgere attraverso il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli allevatori e dei produttori.

Tutte le proposte di modifica saranno opportunamente integrate nel nuovo PRI 2011-2013, mentre quanto è già previsto nel vigente PRI dovrà essere realizzato.

di origine». Vista l'importanza della coltura, l'Amministrazione comunale di Borgotaro con un apposito regolamento fin dall'anno 1928 istituì un mercato compreso in due giorni settimanali per la contrattazione della vendita del prodotto, in modo particolare quello essiccato. A partire dal 1964 il Consorzio delle Comunalie Parmensi si è fatto promotore delle iniziative per la valorizzazione del prodotto e ha presentato domanda di riconoscimento geografico il 10 luglio 1989. La proposta per la regolamentazione dell'I.G.P. è apparsa nella *Gazzetta Ufficiale* del 22 luglio 1993 e il successivo decreto 2 dicembre 1993 nella *Gazzetta Ufficiale* del 27 dicembre 1993.

Art. 7.

*Controlli*

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Suolo e Salute S.r.l. Indirizzo: via Paolo Borsellino n. 12/B I-61032 Fano (PU) Tel: +39/0721860543, Fax: +39/0721860543, info@suoloesalute.it

Art. 8.

*Confezionamento ed etichettatura*

Per l'immissione al consumo i carpofori allo stato fresco devono essere possibilmente separati per varietà e devono essere commercializzati in contenitori di legno, preferibilmente faggio o castagno, dalle dimensioni di 50 cm di lunghezza e 30 cm di larghezza oppure 25 cm x 30 cm e con sponde basse (padelle) in modo da essere collocati in un unico strato per facilitare i controlli.

Al contenitore dovrà essere apposta una retina con inserita fasciatura sigillata in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Il prodotto essiccato dovrà essere confezionato in contenitori in legno o vimini, in buste o in contenitori di ceramica o terracotta, contenenti 20, 50, 100 o 200 grammi di prodotto essiccato, e dovranno presentare un bollino con un numero progressivo di serie.

La confezione del prodotto essiccato dovrà essere sigillata in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Sui contenitori o confezioni dovranno essere indicati, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture «Fungo di Borgotaro» e «Indicazione geografica protetta» oltre al logo del prodotto, al simbolo dell'Unione e agli elementi atti ad individuare: nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi caratteri laudativo o non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del fungo.

Il logo del «Fungo di Borgotaro» è racchiuso in un ovale rappresentante il profilo di un fungo di colore marrone e tre strisce curvilinee di colore verde in tre sfumature diverse, con le diciture Indicazione Geografica Protetta in colore verde, posto in testa al fungo, e, sotto a questo, Fungo di Borgotaro in colore marrone. Gli indici colorimetrici utilizzati sono il Pantone 1605 per il fungo e per la scritta Fungo di Borgotaro, il Pantone 357 per le scritte indicazione geografica protetta ed I.G.P. ed il Pantone 377 per la striscia esterna del logo; le tre strisce sotto al fungo sono tre sfumature di verde rispettivamente Pantone 357, retino al 50% del Pantone 357 e retino al 20% del Pantone 357

**14A07167**

DECRETO 9 settembre 2014.

**Modalità per l'attuazione delle disposizioni di cui all'articolo 4 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, recante: «Misure per la sicurezza alimentare e la produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP».**

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visto il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il Regolamento (CE) n. 1107/1996 della Commissione del 12 giugno 1996, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità Europee L148 del 21 giugno 1996, con il quale è stata registrata la denominazione di origine protetta "Mozzarella di Bufala Campana";

Vista la legge 15 gennaio 1991, n. 30 recante "Disciplina della riproduzione animale" ed, in particolare, l'art. 3 che affida all'Associazione Italiana Allevatori (AIA) i controlli delle attitudini produttive per ogni specie, razza o altro tipo genetico;

Vista la legge 3 agosto 1999, n. 280, concernente "Modifiche ed integrazioni alla legge 15 gennaio 1991, n. 30, recante disciplina della riproduzione animale, anche in attuazione della direttiva 94/28/CE del Consiglio del 23 giugno 1994";

Vista la legge 21 dicembre 1999, n. 526 recante "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità Europee – Legge comunitaria 1999" ed, in particolare, l'art. 14;

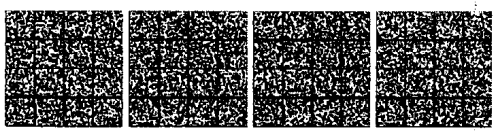
Visto il decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91 concernente "Disposizioni urgenti per il settore agricolo, la tutela ambientale e l'efficientamento energetico dell'edilizia scolastica e universitaria, il rilancio e lo sviluppo delle imprese, il contenimento dei costi gravanti sulle tariffe elettriche, nonché per la definizione immediata di adempimenti derivanti dalla normativa europea";

Visto in particolare l'art. 4 del d.l. n. 91/2014 recante "Misure per la sicurezza alimentare e la produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP";

Visto che il citato art. 4, comma 3, del d.l. 91/2014 prevede che il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di concerto con il Ministero della salute provveda, con decreto, a definire le disposizioni per la produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP e per la rilevazione della produzione e la tracciabilità del latte di bufala e dei prodotti trasformati derivanti dall'utilizzo del latte bufalino;

Visto che con il decreto ministeriale 8 maggio 2002 del Ministero della salute, relativo all'istituzione di nuovi centri di referenza nazionali nel settore veterinario, l'Istituto Zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno è stato riconosciuto "Centro di referenza nazionale sull'igiene e le tecnologie dell'allevamento e delle produzioni bufaline";





Tenuto conto che il Ministero della salute consente al SIAN l'accesso alla Banca Dati Nazionale (BDN) delle anagrafi zootecniche, limitatamente ai dati previsti dalla normativa vigente in materia di identificazione e registrazione anagrafica degli animali;

Considerata la necessità di istituire una cooperazione applicativa tra il SIAN e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno per la gestione della piattaforma informatica, relativa alla tracciabilità della filiera bufalina, che sarà sancita in un apposito protocollo operativo e relativi accordi di servizio;

Considerata la necessità di assicurare la più ampia tutela degli interessi dei consumatori e di garantire la concorrenza e la trasparenza del mercato del latte di bufala e dei prodotti trasformati derivanti dall'utilizzo del latte bufalino;

Ritenuto necessario definire, in attuazione del citato art. 4 del d.l. 91/2014, le misure per la sicurezza alimentare e la produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano nella seduta del 5 agosto 2014;

Decreta:

Art. 1.

*Modalità per la produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP*

1. In attuazione dell'art. 4, comma 1, terzo periodo, del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91 la produzione di prodotti realizzati anche o esclusivamente con latte differente da quello proveniente da allevamenti inseriti nel sistema di controllo della DOP Mozzarella di Bufala Campana deve essere effettuata in uno spazio differente, fisicamente separato dallo spazio in cui avviene la produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP e dei prodotti realizzati esclusivamente con latte proveniente da allevamenti inseriti nel sistema di controllo della DOP Mozzarella di Bufala Campana. La separazione fisica deve impedire ogni contatto, anche accidentale, tra latte proveniente da allevamenti inseriti nel sistema di controllo della Mozzarella di Bufala Campana DOP e altro latte, nonché tra la Mozzarella di Bufala Campana DOP e prodotti ottenuti con altro latte e, pertanto, riguarda gli impianti di stoccaggio, di movimentazione, di lavorazione del latte e di confezionamento dei prodotti. Gli impianti e le apparecchiature che non entrano in contatto con il latte e/o con i prodotti da esso ottenuti possono essere utilizzati a servizio di linee di lavorazione situate in spazi differenti.

2. Le imprese che lavorano sia latte del sistema di controllo della DOP Mozzarella di Bufala Campana che latte diverso, entro 30 giorni dall'entrata in vigore del presente decreto ministeriale, devono inviare, esclusivamente in formato elettronico, al competente Ufficio territoriale dell'ICQRF e all'Organismo di controllo incaricato, la planimetria dello stabilimento con l'indicazione delle differenti linee di produzione, dei serbatoi, compresi quelli mobili, degli impianti e delle condutture dedicati alla produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP. I serbatoi devono essere distintamente numerati e recare dispositivi di misurazione per la lettura diretta del contenuto. Nel caso di adeguamento dell'impianto le imprese invieranno entro i successivi 30 giorni il progetto di adeguamento, provvedendo poi ad aggiornare la documentazione a lavori ultimati.

3. Le imprese che lavorano esclusivamente latte del sistema di controllo della DOP Mozzarella di Bufala Campana sono esonerate dall'invio della documentazione di cui al comma 2.

Art. 2.

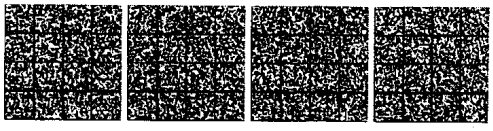
*Modalità per la rilevazione della produzione e la tracciabilità del latte di bufala*

1. È istituita la piattaforma informatica "Tracciabilità della filiera bufalina" gestita, in cooperazione applicativa, dal SIAN e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

2. Gli allevatori bufalini hanno l'obbligo di comunicare alla piattaforma informatica "Tracciabilità della filiera bufalina" i seguenti dati:

*a)* I quantitativi giornalieri di latte prodotto complessivamente dalle bufale in lattazione presenti in allevamento ed i soggetti ai quali è conferito. I dati rilevati giornalmente sono riportati in apposito registro cartaceo, scheda o supporto informativo, di cui all'Allegato A, e dovranno essere comunicati alla piattaforma informatica "Tracciabilità della filiera bufalina" quotidianamente e comunque non oltre i primi due giorni lavorativi della settimana successiva al rilevamento. Il latte prodotto giornalmente deve essere corredato, durante il trasporto, da specifica documentazione di accompagnamento, sottoscritta dall'allevatore, dal trasportatore e, all'arrivo, dall'acquirente, come da modello (Allegato *B)*.





*b)* I quantitativi di latte prodotto, nelle 24 ore, da ciascuna bufala in lattazione presente in allevamento, misurati come somma delle quantità prodotte nelle singole mungiture eseguite durante la giornata. Tale dato deve essere rilevato il primo giorno lavorativo di ciascun mese dell'anno e comunicato alla piattaforma informatica "Tracciabilità della filiera bufalina" entro 5 giorni.

3. La rilevazione mensile della quantità di latte prodotto, nelle 24 ore, da ciascuna bufala in lattazione presente in allevamento deve avvenire attraverso uno strumento di rilevazione (quale lattometro meccanico, lattometro elettronico, vaso misuratore, etc.) omologato dall'Associazione italiana Allevatori ai sensi dell'art. 12 del Disciplinare dei Controlli Produttivi per la Produzione del Latte approvato con decreto ministeriale 28 maggio 2010 n. 12148. La corretta funzionalità di tali strumenti è controllata da organismi certificati dal Comitato Internazionale per le Misurazioni sugli Animali (ICAR) con frequenza biennale nonché in ogni caso di sostituzione o su indicazione del Comitato Tecnico dei Controlli Latte dell'Associazione Italiana Allevatori.

4. Tali dati devono essere trasmessi dal singolo allevatore, direttamente o tramite organismi o soggetti terzi da lui delegati, alla piattaforma informatica "Tracciabilità della filiera bufalina".

Art. 3.

*Modalità per la rilevazione della produzione e la tracciabilità dei prodotti trasformati derivanti dall'utilizzo del latte bufalino*

1. I trasformatori di latte di bufala hanno l'obbligo di comunicare alla piattaforma informatica "Tracciabilità della filiera bufalina" i seguenti dati:

*a)* I quantitativi di latte di bufala e di semilavorati, anche in forma congelata, acquistati per la realizzazione di prodotti trasformati, nonché l'indicazione dei soggetti che li hanno conferiti;

*b)* I quantitativi prodotti di Mozzarella di Bufala Campana DOP;

*c)* I quantitativi prodotti di Mozzarella di latte di bufala;

*d)* I quantitativi di altri prodotti trasformati derivanti dall'utilizzo del latte bufalino;

*e)* I quantitativi di latte di bufala e di semilavorati inutilizzati ed eventualmente congelati.

2. I dati rilevati giornalmente sono riportati in apposito registro cartaceo, scheda o supporto informativo, di cui all'Allegato C, e comunicati alla piattaforma informatica "Tracciabilità della filiera bufalina" quotidianamente e comunque non oltre i primi due giorni lavorativi della settimana successiva al rilevamento.

Art. 4.

*Obblighi dei soggetti intermediari*

1. I soggetti intermediari, ossia tutti coloro che si interpongono tra gli allevatori bufalini ed i trasformatori di latte di bufala, hanno l'obbligo di comunicare alla piattaforma informatica "Tracciabilità della filiera bufalina" i seguenti dati:

*a)* I quantitativi giornalieri di latte di bufala e di semilavorati, anche in forma congelata, acquistati con l'indicazione di ciascun soggetto conferente;

*b)* I quantitativi giornalieri di latte di bufala e di semilavorati, anche in forma congelata, ceduti con l'indicazione di ciascun destinatario.

2. I dati rilevati giornalmente sono riportati in apposito registro cartaceo, scheda o supporto informativo, di cui all'Allegato D, e comunicati alla piattaforma informatica "Tracciabilità della filiera bufalina" quotidianamente e comunque non oltre i primi due giorni lavorativi della settimana successiva al rilevamento.

Art. 5.

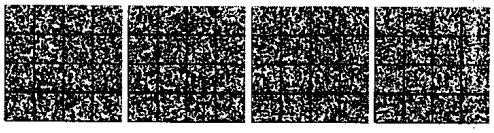
*Modalità per la trasmissione dei dati*

1. Ai fini della trasmissione dei dati produttivi alla piattaforma informatica "Tracciabilità della filiera bufalina", gli allevatori bufalini, i trasformatori di latte di bufala ed i soggetti intermediari devono identificarsi sul portale di accesso ai servizi del Mipaaf (http://mipaaf.sian.it) e seguire le modalità per la registrazione utente.

2. I dati produttivi comunicati alla piattaforma informatica "Tracciabilità della filiera bufalina" saranno gestiti dal SIAN e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, nell'ambito di una cooperazione applicativa che sarà determinata in un apposito Protocollo, con la stipula di relativi accordi di servizio.

3. Per i soggetti della filiera, inseriti nel sistema di controllo della Mozzarella di Bufala Campana DOP, i dati di cui agli articoli 3 e 4 sono trasmessi , in base agli accordi di servizio stipulati, dall'organismo di controllo autorizzato alla piattaforma informatica "Tracciabilità della filiera bufalina".





4. Per le bufale sottoposte ai controlli funzionali della produzione del latte, la quantità di latte giornaliera per singolo animale è determinata dall'Associazione Italiana Allevatori (AIA) attraverso sistemi approvati da ICAR e comunicata, in base agli accordi di servizio stipulati, alla piattaforma informatica "Tracciabilità della filiera bufalina".

5. I quantitativi di latte di bufala e dei prodotti trasformati sono comunicati utilizzando come unità di misura il chilogrammo.

6. All'attivazione del sistema, con la prima comunicazione, i soggetti obbligati sono tenuti a comunicare, i quantitativi di latte e di prodotti trasformati detenuti dalla mezzanotte del giorno precedente a quello della prima rilevazione dei dati.

7. L'allevatore bufalino, i trasformatori di latte di bufala ed i soggetti intermediari, devono conservare, in maniera organizzata e consultabile, i dati rilevati per almeno un anno.

Art. 6.

*Violazioni*

1. In caso di mancata trasmissione dei dati indicati agli articoli 2, 3 e 4 si applicano le sanzioni previste dall'art. 4, comma 4 e 5, del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, salvo quanto previsto all'art. 7, comma 3, del presente decreto.

Art. 7.

*Disposizioni transitorie*

1. L'adeguamento degli impianti esistenti alle disposizioni di cui al comma 1 dell'art. 1 deve avvenire entro 14 mesi dall'entrata in vigore del presente decreto.

2. Agli allevatori bufalini, ai trasformatori di latte di bufala nonché ai soggetti intermediari è concesso il termine di 60 giorni dall'entrata in vigore del presente decreto per attivare la procedura di registrazione presso la piattaforma informatica "Tracciabilità della filiera bufalina".

3. In fase di prima applicazione, in via sperimentale, agli allevatori bufalini è concesso un periodo di 24 mesi, salvo ulteriori disposizioni, per adeguarsi all'obbligo di cui al comma 3 dell'art. 2. Con riferimento all'obbligo di cui al punto *b)* del comma 2 dell'art. 2, agli allevatori bufalini, per un periodo di 24 mesi, salvo ulteriori disposizioni, non si applicano le sanzioni previste dall'art. 4, comma 5 del d.l. 91/2014. In tale periodo la rilevazione mensile della quantità di latte prodotto, nelle 24 ore, da ciascuna bufala in lattazione può essere delegata, dagli allevatori bufalini, all'Associazione Italiana Allevatori ed il dato rilevato, mediante metodi accreditati ICAR, sarà comunicato, opportunamente elaborato, direttamente dall'AIA alla piattaforma informatica "Tracciabilità della filiera bufalina".

Art. 8.

*Disposizioni finali*

1. Gli allegati al presente decreto possono essere modificati o sostituiti con determinazione dipartimentale.

2. Il decreto ministeriale 14 gennaio 2013, recante "Disposizioni per la rilevazione della produzione di latte di bufala, in attuazione dell'art. 7 della legge 3 febbraio 2011, n. 4" ed il decreto ministeriale 10 aprile 2013, recante "Modalità per l'attuazione della separazione degli stabilimenti di produzione della DOP Mozzarella di Bufala Campana" sono abrogati.

3. Dall'applicazione del presente decreto non derivano nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica ed agli adempimenti di cui al presente decreto si provvede con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente.

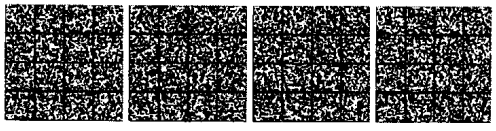
4. Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 9 settembre 2014

*Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali*
MARTINA

*Il Ministro della salute*
LORENZIN





20-9-2014 GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA *Serie generale* - n. **219**

ALLEGATO *A*

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Applicazione delle disposizioni di cui all'art. 4 del Decreto Legge 24 giugno 2014, n. 91

Scheda rilevamento giornaliero per allevatore bufalino

| **Codice azienda** | **Codice fiscale** | **Data** |
|---|---|---|
| | | |

**Denominazione allevatore**

QUANTITATIVO GIORNALIERO DI LATTE PRODOTTO COMPLESSIVAMENTE DALLE BUFALE IN LATTAZIONE PRESENTI IN ALLEVAMENTO

| **Qta totale latte di bufala prodotto in Kg** (1) | |
|---|---|

QUANTITATIVI GIORNALIERI DI LATTE CONFERITO

| **Codice fiscale acquirente** | **Nominativo/Ragione sociale acquirente** | **Qta latte di bufala conferito in Kg** (1) | **Numero documento di accompagnamento** (2) |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

**Istruzioni di compilazione**

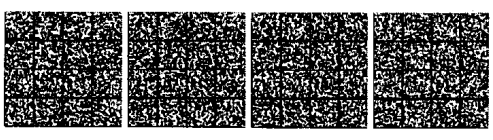
(1) I quantitativi di latte vanno indicati con valori interi arrotondati, l'arrotondamento deve essere al valore intero più prossimo. Ad esempio una produzione di 8.4 kg dovrà essere registrata come 8 kg mentre una produzione di 8.6 kg dovrà essere registrata come 9 kg, nel caso di 8.5 kg si deve arrotondare sempre all'intero superiore ovvero 9kg

(2) Identificativo univoco assegnato al documento di accompagnamento del latte bufalino

Mod A

Foglio n. _____





20-9-2014 GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA *Serie generale* - n. **219**

ALLEGATO *B*

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Applicazione delle disposizioni di cui all'art. 4 del Decreto Legge 24 giugno 2014, n. 91

Documento di accompagnamento del latte bufalino N. ____ / ____ (1)

**Allevatore** (2) — Nome/Denominazione/Ragione sociale

**C.Fiscale/P.Iva** (2)

**Sede operativa** — Via/località | n° | Comune | Provincia

**Codice Azienda** (2) — **Q.ta consegnata (kg)**

**Data compilazione** — **Allevatore (timbro e firma)**

**Trasportatore** — Nome/Denominazione/Ragione sociale

**Indirizzo** — Via/località | n° | Comune | Provincia

**Identificativo fiscale** — **Targa automezzo**

**Data inizio trasporto** — **Trasportatore (timbro e firma)**

Copia per l'allevatore

**Destinatario** (se diverso dall'acquirente) — Nome/Denominazione/Ragione sociale

**Indirizzo** — Via/località | n° | Comune | Provincia

**Identificativo fiscale**

**Data di arrivo** — **Destinatario (timbro e firma)**

**Ditta Acquirente** — Nome/Denominazione/Ragione sociale

**Sede legale** — Via/località | n° | Comune | Provincia

**Sede operativa** — Via/località | n° | Comune | Provincia

**Albo Reg.le n.**

**Identificativo fiscale**

**Data di arrivo** — **Destinatario (timbro e firma)**

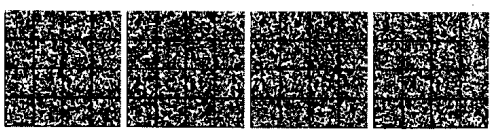
**Note alla compilazione**

1. Prima della vidimazione al documento va assegnato un progressivo unico nell'ambito dell'allevamento e dell'anno solare (es. 2013-00001)
2. Ogni documento di accompagnamento, prima della vidimazione deve contenere il nome dell'allevatore, l'identificativo fiscale e il codice azienda.

**Vidimazione documento**

E' consentito l'utilizzo di modelli diversi da quello riportato nel presente allegato purché contengano le stesse informazioni e siano soggetti a preventiva vidimazione





Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Applicazione delle disposizioni di cui all'art. 4 del Decreto Legge 24 giugno 2014, n. 91

Documento di accompagnamento del latte bufalino N. _____ / [1]

**Allevatore** [2]
Nome/Denominazione/Ragione sociale

**C.Fiscale/P.Iva** [2]

**Sede operativa**
Via/località | n° | Comune | Provincia

**Codice Azienda** [2] | **Q.ta consegnata (kg)**

**Data compilazione** | **Allevatore (timbro e firma)**

**Trasportatore**
Nome/Denominazione/Ragione sociale

**Indirizzo**
Via/località | n° | Comune | Provincia

**Identificativo fiscale** | **Targa automezzo**

**Data inizio trasporto** | **Trasportatore (timbro e firma)**

Copia per l'acquirente

**Destinatario** (se diverso dall'acquirente)
Nome/Denominazione/Ragione sociale

**Indirizzo**
Via/località | n° | Comune | Provincia

**Identificativo fiscale**

**Data di arrivo** | **Destinatario (timbro e firma)**

**Ditta Acquirente**
Nome/Denominazione/Ragione sociale

**Sede legale**
Via/località | n° | Comune | Provincia

**Sede operativa**
Via/località | n° | Comune | Provincia

**Albo Reg.le n.**

**Identificativo fiscale**

**Data di arrivo** | **Destinatario (timbro e firma)**

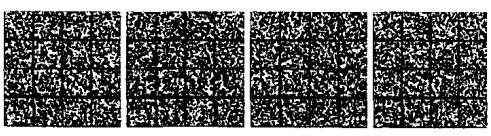
**Note alla compilazione**

1. Prima della vidimazione al documento va assegnato un progressivo unico nell'ambito dell'allevamento e dell'anno solare (es. 2013-00001)
2. Ogni documento di accompagnamento, prima della vidimazione deve contenere il nome dell'allevatore, l'identificativo fiscale e il codice azienda.

**Vidimazione documento**

E' consentito l'utilizzo di modelli diversi da quello riportato nel presente allegato purché contengano le stesse informazioni e siano soggetti a preventiva vidimazione





20-9-2014 GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA *Serie generale* - n. 219

ALLEGATO C

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

**Applicazione delle disposizioni di cui all'art. 4 del Decreto Legge 24 giugno 2014, n. 91**

Scheda rilevamento giornaliero per trasformatori latte di bufala

**Codice azienda** | **Codice fiscale** | **Data**

**Denominazione trasformatore**

QUANTITATIVI GIORNALIERI DI LATTE DI BUFALA E DI SEMILAVORATI, ANCHE IN FORMA CONGELATA, ACQUISTATI PER LA REALIZZAZIONE DI PRODOTTI TRASFORMATI

| Codice fiscale | Nominativo/Ragione sociale | Qta di latte bufala in Kg (1) | Qta di semilavorati in Kg (1) | Qta prodotti acquistati in forma congelata in Kg (1) | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Latte bufala | Semilavorati |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

**Istruzioni di compilazione**

(1) I quantitativi vanno indicati con valori interi arrotondati, l'arrotondamento deve essere al valore intero più prossimo. Ad esempio un quantitativo di 8.4 kg va registrato come 8 kg mentre un quantitativo di 8.6 kg va registrato come 9 kg, nel caso di 8.5 kg si deve arrotondare sempre all'intero superiore ovvero 9kg

Mod C1

Foglio n. ____

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Applicazione delle disposizioni di cui all'art. 4 del Decreto Legge 24 giugno 2014, n. 91

Scheda rilevamento giornaliero per trasformatori latte di bufala

| Codice azienda | Codice fiscale | Data |
|---|---|---|
| | | |

**Denominazione trasformatore**

PRODOTTI TRASFORMATI DERIVANTI DALL'UTILIZZO DEL LATTE BUFALINO

**Mozzarella di bufala**

| Prodotto | Qta in Kg (1) |
|---|---|
| Mozzarella di Bufala Campana DOP | |
| Mozzarella di latte di bufala | |

**Altri prodotti trasformati derivanti dall'utilizzo del latte bufalino**

| Prodotto | Qta in Kg (1) |
|---|---|
| Ricotta di bufala | |
| Mascarpone | |
| Stracchino | |
| Provola | |
| Caciocavallo | |
| Caciottina di bufala | |
| Burro | |
| Yogurt | |
| Gelato | |
| Altro | |

**Prodotti inutilizzati ed eventualmente congelati**

| Prodotto | Qta in Kg (1) |
|---|---|
| Latte di bufala | |
| Semilavorati | |
| Latte di bufala congelato | |
| Semilavorato congelato | |

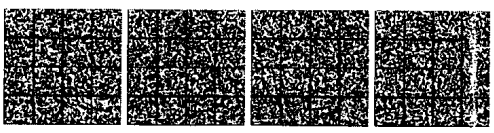
**Istruzioni di compilazione**

(1) I quantitativi vanno indicati con valori interi arrotondati, l'arrotondamento deve essere al valore intero più prossimo. Ad esempio un quantitativo di 8.4 kg va registrato come 8 kg mentre un quantitativo di 8.6 kg va registrato come 9 kg, nel caso di 8.5 kg si deve arrotondare sempre all'intero superiore ovvero 9kg

Mod C2

Foglio n. ____





20-9-2014 GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA *Serie generale* - n. 219

ALLEGATO D

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Applicazione delle disposizioni di cui all'art. 4 del Decreto Legge 24 giugno 2014, n. 91

Scheda rilevamento giornaliero per soggetti intermediari

**Codice azienda** | **Codice fiscale** | **Data**

**Denominazione intermediario**

**SCHEDA ACQUISTO**

ACQUISTO DI QUANTITATIVI GIORNALIERI DI LATTE DI BUFALA E DI SEMILAVORATI, ANCHE IN FORMA CONGELATA

| Codice fiscale | Nominativo/Ragione sociale | Qta di latte bufala in Kg (1) | Qta di semilavorati in Kg (1) | Qta prodotti acquistati in forma congelata in Kg (1) | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Latte bufala | Semilavorati |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

**Istruzioni di compilazione**

(1) I quantitativi vanno indicati con valori interi arrotondati, l'arrotondamento deve essere al valore intero più prossimo. Ad esempio un quantitativo di 8.4 kg va registrato come 8 kg mentre un quantitativo di 8.6 kg va registrato come 9 kg, nel caso di 8.5 kg si deve arrotondare sempre all'intero superiore ovvero 9kg

Mod D1 Foglio n. ____

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Applicazione delle disposizioni di cui all'art. 4 del Decreto Legge 24 giugno 2014, n. 91

Scheda rilevamento giornaliero per soggetti intermediari

| Codice azienda | Codice fiscale | Data |
|---|---|---|
| | | |

**Denominazione intermediario**

**SCHEDA VENDITA**

VENDITA DI QUANTITATIVI GIORNALIERI DI LATTE DI BUFALA E DI SEMILAVORATI, ANCHE IN FORMA CONGELATA

| Codice fiscale | Nominativo/Ragione sociale | Qta di latte bufala in Kg (1) | Qta di semilavorati in Kg (1) | Qta prodotti venduti in forma congelata in Kg (1) | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Latte bufala | Semilavorati |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

**Istruzioni di compilazione**

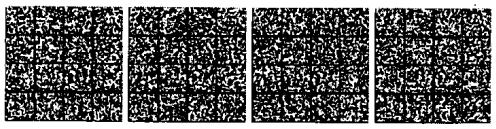
(1) I quantitativi vanno indicati con valori interi arrotondati, l'arrotondamento deve essere al valore intero più prossimo. Ad esempio un quantitativo di 8.4 kg va registrato come 8 kg mentre un quantitativo di 8.6 kg va registrato come 9 kg, nel caso di 8.5 kg si deve arrotondare sempre all'intero superiore ovvero 9kg

Mod D2

Foglio n. _____

**14A07172**





ALLEGATO 3

Istituto Zooprofilattico
Sperimentale
del Mezzogiorno

28/07/2015

# Tracciabilità della filiera bufalina

*Report*

IZSM

# Ruolo svolto da IZSM

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno si è impegnato sin dall'inizio alla divulgazione del l'art. 4 del d.l. n. 91/2014 e agli oneri previsti dal Decreto Attuativo 9 settembre 2014 , in cui risulta essere in cooperazione applicativa con il Mipaaf, a tutta la filiera bufalina nazionale.

## DIVULGAZIONE

Per la divulgazione è stato impiegato personale altamente qualificato quali veterinari e zootecnici che sul territorio si adoperavano a far conoscere ciò che nel d.l. viene indicato e le modalità di attuazione, aiutando l'operatore all'iscrizione al sistema e alla comunicazione dei dati.

Con il coinvolgimento delle ASL, il personale IZSM, ha indetto dei presidi ove allevatori, caseificatori non DOP e intermediari non DOP potevano ricevere assistenza e informazioni. Sono stati organizzati numerosi incontri nelle zone più importanti tra Caserta e Salerno. Tutti gli incontri e i presidi ASL sono stati accompagnanti con mezzi divulgativi quali volantini, brochure e locandine.

*Attualmente sono impiegati 4 operatori sul territorio ripartiti sulle zone di importanza nevralgica nella filiera bufalina. Caserta, Salerno, Latina e Frosinone, Puglia e Calabria.*

## ASSISTENZA

Il servizio di assistenza tramite call center, è risultato il valore aggiunto e il mezzo attraverso il quale l'allevatore o il caseificio potevano risolvere tutti i loro problemi.

Gli operatori del servizio assistenza, sono stati tutti formati sulle problematiche della filiera, potendo così far fronte a tutte le richieste degli utenti.

Tramite una linea diretta tra call center IZSM, Mipaaf e SIAN i problemi sono stati velocemente gestiti e risolti. Es. Problemi di iscrizione al portale, recupero password, ricezione PIN ecc...

Il servizio è attivo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 19.00.

*Attualmente sono impiegati 3 operatori dalle 9.00 alle 19.00, per un totale di circa 200 telefonate giornaliere*

## SISTEMA INFORMATICO

IZSM

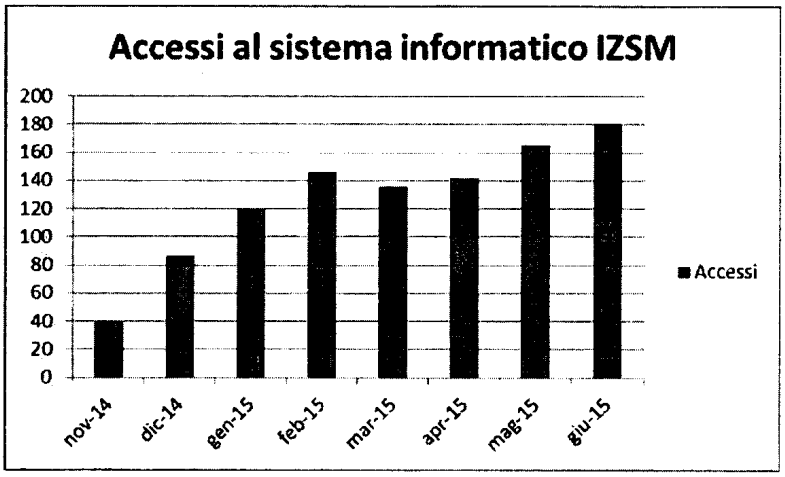
Il software viene costantemente aggiornato e monitorato per far fronte alle numerose iscrizione e quindi fruizione del servizio.

Gli aggiornamenti sono stati apportati in seguito a segnalazioni e suggerimenti degli utenti, ma anche alle continue riunioni tecniche degli addetti ai lavori ( operatori presenti sul territorio, settore informatico e responsabile call center/assistenza).

Nello specifico, sono stati effettuati calcoli empirici sui tempi di esecuzione e fruizione delle pagine web, tenendo conto delle risorse disponibili (potenza di calcolo, CPU, RAM, banda ecc... ), con simulazioni di richieste simultane linearmente crescenti, per valutare al meglio l'utilizzo di banda e i limiti del sistema.

Il software in questione, ha una sezione dedicata agli operatori del servizio assistena / call center. Da qui gli operatori, hanno un quadro in tempo reale, sugli accessi e gli inserimenti,gestione delle anagrafiche e alert,log di accesso e monitoraggio sulle medie di produzioni e vendite.

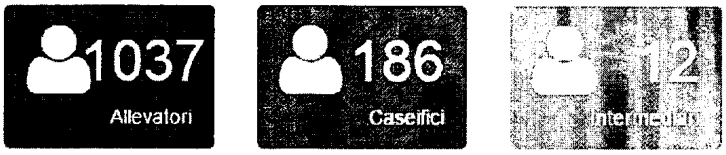
## I numeri




Media Accessi Mensile

# Iscrizioni al 28/07/2015

Gli allevatori sono su tutto il territorio nazionale sia esso DOP che NON DOP, Caseifici NON DOP e Intermediari NON DOP.




**Allevatori per provincia**

| Provincia | Totale |
|---|---|
| Benevento | 4 |
| Bergamo | 1 |
| Caserta | 549 |
| Catania | 1 |
| Catanzaro | 1 |
| Cosenza | 2 |
| Crotone | 1 |
| Enna | 1 |
| Foggia | 16 |
| Frosinone | 113 |
| Grosseto | 2 |
| Latina | 71 |
| Lecce | 1 |
| Matera | 1 |
| Napoli | 6 |
| Padova | 1 |
| Ragusa | 2 |
| Reggio di Calabria | 2 |
| Roma | 3 |
| Salerno | 252 |
| Siracusa | 1 |
| Teramo | 1 |
| Treviso | 1 |
| Udine | 2 |
| Vibo Valentia | 1 |
| Viterbo | 1 |

IZSM

# Percentuali di stalle iscritte e non

| Regione | Stalle iscritte | % Iscritte | Stalle Non iscritte | % Non iscritte | Totale Stalle |
|---|---|---|---|---|---|
| Abruzzo | 1 | *50%* | 1 | *50%* | 2 |
| Basilicata | 1 | *9%* | 10 | *91%* | 11 |
| Calabria | 6 | *100%* | 0 | *0%* | 6 |
| Campania | 753 | *67%* | 371 | *33%* | 1124 |
| Emilia-Romagna | 0 | *0%* | 3 | *100%* | 3 |
| Friuli-Venezia Giulia | 2 | *50%* | 2 | *50%* | 4 |
| Lazio | 185 | *41%* | 271 | *59%* | 456 |
| Liguria | 0 | *0%* | 0 | *100%* | 0 |
| Lombardia | 1 | *6%* | 16 | *94%* | 17 |
| Marche | 0 | *0%* | 3 | *100%* | 3 |
| Molise | 0 | *0%* | 7 | *100%* | 7 |
| Piemonte | 0 | *0%* | 2 | *100%* | 2 |
| Puglia | 15 | *48%* | 16 | *52%* | 31 |
| Sardegna | 0 | *0%* | 2 | *100%* | 2 |
| Sicilia | 5 | *83%* | 1 | *17%* | 6 |
| Toscana | 2 | *67%* | 1 | *33%* | 3 |
| Trentino-Alto Adige | 0 | *0%* | 0 | *100%* | 0 |
| Umbria | 0 | *0%* | 2 | *100%* | 2 |
| Valle d'Aosta | 0 | *0%* | 0 | *100%* | 0 |
| Veneto | 2 | *40%* | 3 | *60%* | 5 |

Da quando il sistema è entrato in vigore sono stati tracciati per gli allevatori:

| | |
|---|---|
| Latte prodotto | 115.720.716,00 Kg |
| Latte in deposito | 1.602.449,00 Kg |
| Latte smaltito | 46.358,00 Kg |

Allevatori che non caricano regolarmente: 412

Allevatori mai caricanti: 104

Allevatori che caricano regolarmente: 521

## CASEIFICI

Di 185 caseifici il 70% ha dichiarato almeno una volta i dati di produzione

| Prodotto | Quantità Prodotto |
|---|---|
| Mozzarella | 5977277 Kg |
| Provola | 120753 Kg |
| Ricotta | 483782 Kg |
| Scamorza | 44871 Kg |
| Gelato | 15084 Kg |
| Yogurt | 28639 Kg |
| Cacioricotta | 3856 Kg |
| Pasta filata farcita | 101 Kg |
| Caciocavallo | 32081 Kg |
| Formaggi stagionati | 12081 Kg |
| Erborinati | 1562 Kg |
| Stracchino | 775 Kg |
| Caciotta | 56903 Kg |
| Burrata | 2886 Kg |
| Altro | 1232485 Kg |
| Mozzarella Mista | 690450 Kg |
| Semilavorato | 151515 Kg |

Latte Congelato attualmente in deposito: **651.574 Kg***

*Questo dato è la somma dei quantitativi dichiarati dai caseifici come latte congelato.

Caseifici che non caricano regolarmente: 49

Caseifici che non hanno mai caricato: 30

Caseifici che caricano regolarmente: 106

# *Comando Carabinieri per la Tutela della Salute*
## *- Ufficio Comando – Sezione Operazioni -*

---------- o O o ----------

OGGETTO: Camera dei Deputati - Commissione parlamentare di inchiesta sui fenomeni della contraffazione, della pirateria in campo commerciale e del commercio abusivo.
*Audizione del 29 luglio 2015 – Gen. B. Claudio Vincelli.*

---

**1. Premessa**

Desidero, preliminarmente, ringraziare il Signor Presidente e gli Onorevoli Componenti della Commissione, per aver consentito all'Arma dei Carabinieri e, in particolare, al Comando CC per la Tutela della Salute, di illustrare, ancorché sommariamente, i compiti istituzionali dei **NAS** e dei **Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari**, unitamente alle attività svolte, negli ultimi anni, nel comparto caseario, dedicato alla produzione e commercializzazione della "*Mozzarella di Bufala*".

L'Arma **concorre** nell'esecuzione dei controlli, attribuiti agli Organi di Vigilanza dei **Ministeri** della **Salute** e delle **Politiche Agricole, Alimentari e Forestali *(MIPAAF)***, con due tipologie di Reparti dell'Organizzazione Speciale:

a. **il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute**, che coordina i **38 Nuclei** Antisofisticazioni e Sanità **(NAS)**, posti alle dipendenze funzionali del Ministero della Salute, interessati alle attività di **"sicurezza alimentare"** *(finalizzate a stabilire che i prodotti alimentari siano "salubri" e "non pericolosi per la salute dei consumatori")*, con azioni di contrasto alle c.d. **"frodi sanitarie"** *(Adulterazioni, Sofisticazioni, Contraffazioni, Alterazione e Nocività – Fattispecie previste dal Codice Penale – Delitti di comune pericolo mediante frode – artt. **439, 440, 442 e 444**)*.

I N.A.S. sono strutture operative, presenti sul territorio nazionale, da Ragusa ad Aosta, con competenza regionale, interprovinciale/provinciale, coordinate, a livello centrale, dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute di Roma e, a livello interregionale, da tre Gruppi per la Tutela della Salute, ubicati a Milano, Roma e Napoli.

I Nuclei Antisofisticazioni e Sanità (N.A.S.), istituiti il **15 ottobre 1962**, assolvono i compiti istituzionali, da ultimo compendiati nel **D.M. 26.02.2008**, che afferiscono alla sicurezza in quattro macroaree:

a. **Alimentare** (salubrità alimenti e animali da reddito);

b. **Sanitaria** (Sanità pubblica e privata, professioni e arti sanitarie, animali d'affezione, antidoping, farmaceutica e giocattoli);
c. **Luoghi di lavoro e Chimica**.

Per lo svolgimento di tali compiti, ai Carabinieri dei N.A.S. sono stati conferiti i **poteri degli "Ispettori Sanitari"** ex art. 17 della L. 441/1963 **(D.M. 5.11.1963)**, nonché è stata **riconosciuta l'equipollenza** -ancorché ai soli fini istituzionali- al "**Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro**" ex D.M. 17.01.1997, n. 58 **(D.M. 3.11.2011)**. Le particolari caratteristiche e la specifica formazione dei Carabinieri consentono ai militari del N.A.S., nella veste di Ufficiali di polizia giudiziaria, di Ispettori sanitari, di Tecnici della prevenzione e di Ispettori investigativi antidoping, di effettuare controlli e sviluppare attività investigative e di intelligence, non sovrapponibili alle ordinarie verifiche svolte da altri Organi di Vigilanza (A.S.L.).

Il Comando si avvale di circa 1.100 uomini, tra Ufficiali, Marescialli e i Brigadieri, gli Appuntati e i Carabinieri.

b. **il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari**, che coordina i Nuclei Antifrodi Carabinieri **(NAC)**, posti alle dipendenze funzionali del **MIPAAF**, competenti per le attività di controllo di **"qualità alimentare"**, finalizzate a stabilire che gli **alimenti tipici** *(orgoglio del nostro "Made in Italy", sottoposti a rigorosi disciplinari di produzione)*, abbiano le **"caratteristiche originali"**, con azioni di contrasto alle c.d. **"frodi commerciali"** *(Frodi nell'esercizio del commercio, Genuinità, Prodotti industriali con segni mendaci, Contraffazione di Indicazioni Geografiche o Denominazioni di Origine dei prodotti agroalimentari – Fattispecie previste dagli articoli del Codice Penale – Delitti contro l'industria e il commercio – artt. **515**, **516**, **517** e **517-quater** e relative circostanze aggravanti e attenuanti di cui agli artt. **517-bis** e **517-quinquies**)*.

Il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, istituito il **5 dicembre 1994**, opera su tutto il territorio nazionale e, se necessario, anche all'estero nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e delle direttive del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, secondo quanto stabilito dal **D. Lgs. 5 ottobre 2000, n. 297 e dal D.P.C.M. 27 febbraio 2013, n. 105**, svolge controlli straordinari sull'erogazione e percezione di aiuti UE nel settore agroalimentare, della pesca ed acquacoltura, sulle operazioni di ritiro e vendita di prodotti agroalimentari, ivi compresi gli aiuti a Paesi in via di sviluppo e agli indigenti. Inoltre, esercita controlli specifici sulla regolare applicazione dei regolamenti UE e svolge attività di prevenzione e repressione delle frodi nel settore agroalimentare.

Il Comando si articola su **3 Nuclei Antifrodi Carabinieri (N.A.C.)**, con sede in Parma, Roma e Salerno e su **un Nucleo di Coordinamento Operativo (N.C.O.)**, con sede in Roma.

c. Intendo precisare che il **riparto di competenze** appena descritto rileva, prevalentemente, in ambito amministrativo, atteso che ove le frodi sanitarie e commerciali fossero ascrivibili a condotte penali, l'Autorità Giudiziaria potrebbe delegare l'esecuzione delle relative indagini a qualunque Servizio o Sezione di Polizia Giudiziaria.

Per assicurare un corretto ***coordinamento*** tra le Forze di Polizia ed evitare sovrapposizioni, il ***Ministero dell'Interno***, con ***D.M. 28 aprile 2006***, recante *"Riassetto dei comparti di specialità delle Forze di Polizia"*, ha esplicitato gli ambiti di competenza istituzionale di ciascuna Forza di Polizia.

Peraltro, mi sento in dovere di chiarire, fin d'ora, che le problematiche emerse in sede investigativa e/o ispettiva rilevate dai NAS e dai Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, di cui mi appresto a riferire, lungi dall'essere recepite quali **"fonti di allarme"**, danno il segno del **grado di attenzione riservato** dai Carabinieri ad un **segmento dell'alimentazione** delicato e complesso per la salute dei consumatori.

**2. Attività istituzionali del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute nel comparto caseario e, in particolare, nel settore della produzione e commercializzazione della "Mozzarella di Bufala"**

a. Il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute opera in materia di sicurezza alimentare, attraverso ispezioni nei luoghi di produzione, confezionamento, distribuzione, somministrazione e vendita, onde salvaguardare:
- *la salubrità delle materie prime utilizzate*;
- *l'idoneità igienico-sanitaria dei luoghi di produzione e confezionamento*;
- *il rispetto delle corrette prassi igieniche da parte del personale addetto*;
- *adeguate modalità di stoccaggio, trasporto e conservazione degli alimenti.*

Nel periodo **2012-2014/I°** semestre **2015**, i **NAS** hanno effettuato complessivamente n. **131.823 controlli**, di cui n. **7.995** mirati per il settore "latte e derivati", ove le **non conformità accertate** sono state n. **2.291** *(oltre il 28%)*.
I **soggetti segnalati alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa** sono **2.181**.
Inoltre, **13 persone** sono state sottoposte a **misure cautelari** *per aver commercializzato latte e formaggi contaminati da micotossine (aflatossine) e latte prodotto da capi bovini sottoposti a trattamenti veterinari vietati (somministrazione di anabolizzanti per aumentarne la produttività)*.
Le **sanzioni amministrative** contestate **superano i 2,9 milioni di Euro**, mentre il valore della merce sequestrata è di circa **148 milioni di Euro**.

b. Nello stesso arco temporale, i **NAC Carabinieri** hanno eseguito esclusivi **controlli** in materia di **"qualità alimentare"** nel settore della mozzarella di bufala presso **118 aziende**, rilevando **35 illeciti penali** e **amministrativi** e **segnalando 14 persone all'Autorità Giudiziaria**.

A questo proposito, ritengo opportuno rappresentare che i significativi dati relativi alla *mirata azione ispettiva e investigativa dei NAC Carabinieri*, già rimessi a codesta Commissione, afferiscono ad un'autonoma attività, rispetto a quella sviluppata dai NAS, in funzione dei peculiari compiti istituzionali e della dipendenza funzionale dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

c. Ai fini metodologici della mia esposizione ravviso altresì opportuno tracciare sinteticamente alcune **notizie di carattere generale associate ai principali riferimenti normativi.**

(1) La **Mozzarella di Bufala Campana DOP** *(Denominazione d'Origine Protetta)* è un formaggio da tavola a pasta filata molle derivato da latte intero di bufala, che deve essere ottenuto nel rigoroso rispetto del disciplinare di produzione, approvato con **decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 18 settembre 2003** ***(G.U. n. 258 del 6.11.2003)***, successivamente **modificato**, con provvedimento **11 febbraio 2008 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**, a seguito dell'emanazione del **Regolamento CE n. 103 del 4 febbraio 2008**.

Tale disposto normativo riconosce la **denominazione di origine protetta "Mozzarella di Bufala Campana"** al formaggio prodotto esclusivamente con latte di bufala intero fresco proveniente, trasformato ed elaborato nell'area geografica specificamente indicata.

(2) La lavorazione prevede l'utilizzo di **latte crudo**, eventualmente **termizzato o pastorizzato** *(proveniente da bufale allevate nelle zone protette, costituite dalle intere province di Caserta e Salerno e, in parte, da quelle di Napoli, Benevento, Frosinone, Latina, Roma, Foggia ed Isernia, in insediamenti ufficialmente indenni da Brucellosi, Tubercolosi e Leucosi bovina Enzootica)*, che deve essere consegnato al caseificio, opportunamente filtrato con mezzi tradizionali, e **trasformato entro la 60ª ora dalla prima mungitura**.

Il prodotto così ottenuto **deve recare**, all'atto della sua immissione al consumo, il contrassegno sulla confezione, rilasciato dall'ente consortile titolare della tutela e vigilanza su mandato dell'Organismo di Controllo, recante il numero attribuito dall'Ente Consortile e gli estremi del Regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Solo il prodotto posto in vendita con la dicitura completa **"Mozzarella di Bufala Campana"** è destinatario delle tutele previste dalle norme, mentre il prodotto venduto come **"Mozzarella di Bufala"** può essere trasformato in qualsiasi altra parte d'Italia, con latte di bufala proveniente da allevamenti distribuiti in zone anche al di fuori da quella sottoposta a tutela.

(3) Le **anomalie** riscontrate nel corso di servizi in tema e che mi appresto ad esporre riguardano gli allevamenti di bufale, i centri di raccolta e di trasformazione del latte di bufala, i caseifici del circuito D.O.P. e il Consorzio di Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana D.O.P..

### 3. Anomalie riscontrate negli allevamenti di bufale

a. Provincia di **Caserta**

Per il territorio della provincia di Caserta, ai fini della salvaguardia della sanità animale e della salute pubblica per il persistere di focolai di tubercolosi,

brucellosi bovina e bufalina, il Ministero della Salute ha inserito, con specifiche ordinanze, il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute nella ***Task-Force*** costituita allo scopo di predisporre idonee misure per l'eradicazione delle zoonosi dalle aziende zootecniche nazionali.

A seguito di specifica **Delibera della Regione Campania n. 189/2011**, avente ad oggetto *"approvazione piano triennale per il controllo della brucellosi bufalina in provincia di Caserta"*, che prevedeva la vaccinazione dei soli capi bufalini femmine di ***età compresa tra i sei e i nove mesi***, con un richiamo a distanza di un mese con il vaccino **RB51**, alcuni allevatori della provincia in argomento, al fine di non perdere la qualifica dell'allevamento di *"indenne da brucellosi"* o *"ufficialmente indenne da brucellosi"*, circostanza che avrebbe determinato un drastico calo del valore commerciale del latte prodotto nei propri allevamenti, che non poteva essere destinato alla produzione di Mozzarella DOP, hanno illegalmente praticato la vaccinazione con il prodotto **RB51** a capi bufalini in età superiore a quella prevista dal piano di eradicazione, creando i presupposti di pericolo per la salute pubblica a causa della trasmissibilità all'uomo del ceppo vaccinale, costituente una variante attenuata della brucella selvaggia (*I rischi potevano essere legati alla lavorazione del latte crudo da parte del personale preposto alla mungitura e alla trasformazione nonché al contagio degli animali sani. I sistematici sequestri giudiziari e sanitari dei capi trattati illegalmente con il vaccino, l'adozione della quarantena e l'eliminazione del latte infetto dal circuito di trasformazione ha ridotto sensibilmente i margini di rischio*).

Per contrastare efficacemente la descritta attività di vaccinazione illegale, è stato approntato, con la collaborazione del Ministero della Salute e del Centro di referenza nazionale per le brucellosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise di Teramo, un **piano di campionamento straordinario** per determinare l'entità del fenomeno della vaccinazione non consentita negli allevamenti bufalini della provincia di Caserta.

Dal 23 luglio al 7 agosto 2013 è stata data esecuzione alla prima fase del monitoraggio straordinario disposto dal Ministero della Salute, finalizzato alla verifica dell'illecito impiego del vaccino RB51 negli allevamenti della provincia di Caserta. Le attività della *task-force*, costituita da 80 militari del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute e 75 veterinari dell'ASL di Caserta e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "Abruzzo e Molise" *(IZSAM)* di Teramo, hanno consentito di:

- esaminare il patrimonio bovi-bufalino di **58 aziende**, seguendo le procedure indicate nel Piano di sorveglianza elaborato su criteri scientifici dall'Istituto Zooprofilattico di Teramo, Centro di referenza nazionale per le Brucellosi;
- eseguire il prelievo ematico a complessivi **9.984 capi**, le cui risultanze analitiche hanno evidenziato **402 positività complessive** alla fissazione del complemento *(FdC)* con antigene specifico della brucella RB51, distribuite su **27** allevamenti;

- operare il sequestro giudiziario dei citati animali positivi, ipotizzando i reati previsti dagli **artt. 544 ter e 650 c.p.** *(maltrattamento di animali ed inosservanza di Delibera di Giunta della Regione Campania n. 189 del 24/05/2011)*;
- procedere al sequestro amministrativo/sanitario di n.**114 capi** bufalini per irregolarità di identificazione;
- impartire le prescrizioni necessarie a tutelare gli aspetti connessi alla salute pubblica, da applicare sul patrimonio zootecnico degli allevamenti interessati e sul latte da destinare alla distruzione o idoneo trattamento termico in attesa della riqualifica sanitaria.

Ad oggi sono stati testati n.**424 allevamenti bufalini** *(rispetto agli **828** che rappresentano l'intero patrimonio bufalino della provincia di Caserta)*, da cui è emerso che in **38 strutture** erano presenti capi positivi all'illecita vaccinazione con **RB51**. Nel contesto delle attività di controllo si segnala altresì che tra le **21** persone **segnalate all'A.G.** per diffusione di malattie infettive, figurano responsabili di caseifici presso i quali veniva:
- prodotta mozzarella di bufala con l'impiego parziale di latte vaccino;
- detenuto, ai fini dell'impiego nella produzione di mozzarella di bufala, latte con un'elevatissima carica batterica.

b. Provincia di **Napoli**

Le indagini eseguite dal **NAS di Napoli**, dal **2006** al **2010**, denominate "SOMATHOS e ORO BIANCO", coordinate dalla Direzione Distrettuale Antimafia *(D.D.A.)* di Napoli, hanno permesso di riscontrare in **47 aziende** zootecniche bufaline:
- l'utilizzo sugli animali di ormoni della crescita vietati *(somatotropina BOOSTIN-S)*, importati illegalmente dalla Corea e dalla Svizzera, per favorire l'aumento fraudolento della lattazione;
- il largo impiego di terapie farmacologiche, con uso di antibiotici e altri farmaci veterinari di provenienza illecita, senza rispettare i previsti tempi di sospensione;
- la rilevante diffusione della brucellosi, tenuta nascosta **alterando gli esiti delle profilassi ordinarie** eseguite dalle locali Aziende Sanitarie Locali *(A.S.L.)*. Nello specifico, con la complicità dei veterinari, venivano effettuati più prelievi ematici sempre sugli stessi animali, sicuramente sani, ottenendo un numero di campioni di sangue corrispondente al numero totale dei bufali presenti in un determinato allevamento. ***Il raggiro veniva scoperto tramite gli esami del DNA eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico di Portici sui campioni di sangue***;
- l'uso occulto di vaccini antibrucellari *(RB51)* di provenienza illecita, somministrati ai bufali con modalità illegali, quindi al di fuori di un piano di profilassi regionale e senza rispettare i previsti tempi di sospensione, onde

evitare la diffusione della brucellosi ed il conseguente abbattimento degli animali, come previsto dalla normativa vigente;
- la sistematica falsificazione dei registri e dei documenti in dotazione agli allevatori.

Le **operazioni si concludevano** con:
- l'esecuzione di:
  - **n.20** ordinanze di custodia cautelare (3 in carcere e 17 domiciliari);
  - **n.8** ordinanze di obbligo di presentazione alla polizia giudiziaria;
  - **n.3** ordinanze di divieto dell'esercizio della professione;
- la **denuncia in stato di libertà** di ulteriori **62 persone** a vario titolo coinvolte nei fatti delittuosi oggetto delle indagini;
- il sequestro di:
  - n. **47 allevamenti** di bufale (*di cui due condotti da soggetti - **BARONE Michele**, pregiudicato e fiancheggiatore del camorrista Zagara Michele, e da **PAPA Francesco**, camorrista - riconducibili al "clan dei casalesi". L'allevamento BARONE, a seguito del sequestro, ha cessato definitivamente l'attività, mentre l'allevamento PAPA, dopo essere stato dissequestrato e affidato in gestione ai figli, nel 2014, è stato nuovamente sottoposto a sequestro dal NAS di Caserta, per vaccinazione illegale*);
  - n. **11.891 capi bufalini**;
  - n. **2 caseifici**;
  - n. **460 confezioni di somatotropina**;
  - oltre **20.000** confezioni **di medicinali ad uso umano e veterinario** illegalmente detenute/importate.

## 4. Anomalie riscontrate nei centri di raccolta latte

Presso i centri di raccolta partenopei viene **conferito il latte** bufalino proveniente da più allevamenti. Gli accertamenti eseguiti dal NAS di Napoli nello stesso periodo dal **2006 al 2010**, hanno consentito di scoprire che i centri in questione elaboravano documentazione falsa per consentire ad alcuni caseifici della provincia di Caserta di eludere le restrizioni sanitarie, imposte ad alcuni allevamenti bufalini interessati dalla diffusione della brucellosi, cui non poteva essere conferito il latte destinato al consumo umano. Pertanto, tramite centri di raccolta compiacenti, i caseifici del circuito D.O.P. continuavano a utilizzare il latte proveniente da animali malati, appartenenti agli allevamenti sottoposti a blocco sanitario, facendo figurare la provenienza da aree D.O.P. non sottoposte a restrizioni.

## 5. Anomalie riscontrate nei caseifici del circuito D.O.P.

a. Negli anni dal **2006 al 2010**, i **NAS** hanno accertato che molti caseifici del circuito della MBC D.O.P. utilizzavano:
   - **latte** proveniente da **aree D.O.P. congelato** mesi prima, tenuto in deposito in apposite celle frigo industriali, in violazione del disciplinare di produzione che prevede l'uso di latte fresco entro 60 ore dalla mungitura. Tale pratica non

consentita, dovuta a strategie di mercato, era dettata dall'esigenza di far fronte alla maggiore richiesta di mozzarella nei mesi primaverili/estivi;
- **cagliata** di latte bufalino congelata e disidratata, importata in pani da 700/800 grammi dall'Est-Europa *(Romania)*, al costo di 5,00 euro, con cui era possibile ottenere un Kg. di mozzarella a circa 4,50 / 5,00 euro *(Fonte Coldiretti)*.

b. I caseifici che utilizzavano la cagliata congelata:
- riuscivano ad ottenere un prodotto finito *(800/900 grammi di cagliata congelata al posto di 4 litri di latte di bufala)* a costi particolarmente competitivi nella grande distribuzione;
- realizzavano concorrenza sleale nei confronti di omologhe aziende che lavoravano prodotti locali;
- imponevano, di fatto, il prezzo del latte agli allevatori onesti dell'area D.O.P., che erano costretti a vendere il prodotto sottocosto *(un litro di latte di bufala genuino ha un costo di 1,40 / 1,50 euro in estate e di 0,90 / 1,00 euro circa in inverno. Un Kg. di mozzarella di bufala genuina costa circa 8,00 euro al produttore - Fonte Coldiretti)*.

## 6. "Diossine e PCB" nei prodotti lattiero-caseari

a. Nel primo trimestre del **2008**, a seguito dell'accertata non conformità *(per presenza diossine e PCB)* di alcuni campioni di mozzarella di bufala prodotti nella Regione Campania per presenza di **diossine**[1] e **PCB**[2] dovuta, presumibilmente, alla combustione di rifiuti, l'allora Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, anche in relazione ad indagini disposte dall'Autorità Giudiziaria, elaborò, con la Commissione Europea, un piano di monitoraggio per le province di Avellino, Caserta, Napoli, Salerno e Benevento, curato dall'Istituto Zooprofilattico di Teramo, con la collaborazione dei NAS competenti per territorio.

b. Nel mese di gennaio 2013, il Ministero della Salute ha demandato al Comando CC per la Tutela della Salute l'esecuzione di un'attività di controllo presso **60** caseifici, ubicati nella provincia di Caserta, diretta a verificare le condizioni igienico-sanitarie del latte di bufala impiegato nella produzione di prodotti caseari e l'eventuale presenza di diossine e PCB.
I **58 campioni** prelevati nella circostanza sono stati giudicati "**regolamentari**" dall'Istituto Zooprofilattico di Teramo.

---

[1] Le **"diossine"** possono prodursi a causa della combustione di materiale organico e **sono tossiche per l'uomo**.

[2] **"PCB"** è l'abbreviazione di *"policlorobifenili"*, composti chimici contenenti cloro utilizzati in passato nella sintesi di antiparassitari, erbicidi, preservanti del legno, vernici, solventi, disinfettanti, come plastificanti nella produzione di adesivi e come fluidi dielettrici nei condensatori e nei trasformatori elettrici, ed ancora oggi utilizzati per alcuni processi industriali.

## 7. Anomalie riscontrate nel Consorzio di Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

Dal 2006 al 2010, a seguito di indagini delegate dall'Autorità Giudiziaria presso il Consorzio di Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., è stata accertata:

- l'assenza dei previsti controlli sugli associati o l'inattendibilità delle verifiche eseguite;
- la mancata segnalazione alle competenti autorità degli esiti accertati di pratiche illecite di produzione adottate da molti associati.

Tra il 2007 ed il 2009, i due Direttori pro-tempore che si erano avvicendati nella gestione del Consorzio furono segnalati all'Autorità Giudiziaria.

## 8. Sintesi delle operazioni eseguite dal 2012 al 2015

a. Dal 2012 ad oggi, **in materia di contraffazione** della "Mozzarella di Bufala Campana", i NAC hanno rilevato che alcuni punti vendita, siti nelle province di Milano, Parma, Modena, Roma, Frosinone, Rieti, Latina e Brindisi, detenevano materiale per il confezionamento e opuscoli pubblicitari evocanti il marchio D.O.P.. Analoga anomalia è stata riscontrata dal NAS di Salerno presso un caseificio di Serre (SA).

Eloquente appare la disamina delle più significative operazioni di servizio condotte dal 2012 al 2015:

**2012: n. 11 interventi**

- **1 marzo 2012**, in Cava de' Tirreni (SA), il NAC di Salerno ha notificato al titolare di un caseificio una sanzione amministrativa per le violazioni inerenti la tracciabilità del latte bufalino;
- **7 maggio 2012**, in Casoria (NA) e Villa Literno (CE), il NAC di Salerno, presso due caseifici, ha sequestrato numerose buste per il confezionamento di prodotti alimentari nonché opuscoli pubblicitari, poiché recanti immagini e diciture evocanti impropriamente il marchio "Mozzarella di Bufala Campana DOP";
- **7 giugno 2012**, in Villa Literno (CE), il NAC di Salerno ha denunciato all'A.G. il titolare di un caseificio per "frode in commercio", poiché dai risultati delle analisi di laboratorio effettuate sui campioni di mozzarella di bufala prelevati, risultava la presenza di latte vaccino;
- **13 agosto 2012** in Serre (SA), presso un caseificio, il NAC di Salerno ha sequestrato 10.800 buste per il confezionamento di prodotti alimentari, con indicazioni non conformi al disciplinare di produzione della "Mozzarella di Bufala Campana DOP";
- **13 agosto 2012**, in Giugliano in Campania (NA), il NAC di Salerno ha deferito all'A.G. il direttore di caseificio responsabile di frode nell'esercizio del commercio e contraffazioni di indicazioni geografiche per aver posto in vendita prodotti evocanti la DOP "Mozzarella di Bufala Campana";
- **15 settembre 2012** in Milano, il NAC di Parma ha sequestrato **198** confezioni (kg. 1.838) di materiale per il confezionamento, pubblicità ed etichettatura evocanti indebitamente la DOP Mozzarella di Bufala Campana;

- **25 ottobre 2012**, in Torino, il NAC di Parma, presso il "Salone Internazionale del Gusto" ha sequestrato materiale divulgativo e pubblicitario di un'azienda espositrice evocante indebitamente la DOP "Mozzarella di Bufala Campana";
- **26 ottobre 2012**, in Serre (SA), il NAC di Salerno ha deferito all'A.G. la legale rappresentante di un caseificio responsabile di frode nell'esercizio del commercio e contraffazione di indicazioni geografiche, per aver posto in vendita prodotti evocanti falsamente la DOP "Mozzarella di Bufala Campana";
- **26 ottobre 2012** in provincia di Modena, il NAC di Parma ha deferito all'A.G. l'amministratore di una società di commercializzazione di prodotti agroalimentari responsabile di frode nell'esercizio del commercio e contraffazione d'indicazioni geografiche o denominazioni d'origine di prodotti agroalimentari, per aver commercializzato falsa "Mozzarella di Bufala Campana DOP";
- **6 novembre 2012**, in Giugliano in Campania (NA), il NAC di Salerno ha sequestrato **33.700** confezioni evocanti indebitamente la DOP Mozzarella di Bufala Campana;
- **10 dicembre 2012**, Contursi Terme (SA), il NAC di Salerno, nell'ambito dell'operazione internazionale "OPSON II", presso un caseificio ha sequestrato 8.600 involucri per il confezionamento di alimenti irregolari;

## 2013: n. 9 interventi

- **8 maggio 2013**, in Grazzanise (CE), il NAC di Salerno ha sequestrato **435** contenitori per alimenti falsamente evocanti la DOP "Mozzarella di Bufala Campana";
- **4 giugno 2013**, in provincia di Treviso, il NAC di Parma, presso due società produttrici di mozzarella di bufala ha sequestrato oltre 810.000 componenti di packaging, per la falsa evocazione della DOP "Mozzarella di Bufala Campana";
- **14 giugno 2013**, in Grumello Cremonese (CR), il NAC di Parma ha proceduto al blocco di **2.875 kg** di latte di bufala in polvere **proveniente** dalla **Germania** ed altri prodotti caseari a base di latte bufalino **sprovvisti delle autorizzazioni sanitarie**;
- **15 luglio 2013**, in provincia di Cremona, il NAC di Parma ha individuato un'azienda del settore lattiero caseario responsabile di aver commercializzato oltre **22 mila tonnellate di latte intero di bufala in polvere, risultato latte di bufala scremato e pastorizzato**;
- **23 luglio 2013**, in Salerno, il locale NAC, a seguito di analisi di laboratorio ha individuato una frode in commercio, avendo riscontrato la presenza di "furosina" (indicatore di latte non fresco e/o non conforme alle norme di produzione lattiero-casearia) su campioni di mozzarella di bufala;
- **16 settembre 2013**, in provincia Cremona, il NAC di Parma, presso una ditta lattiero casearia, accertava le violazione alle norme sulla tracciabilità degli alimenti;
- **18 settembre 2013**, in Battipaglia (SA), il NAC di Salerno **ha sequestrato oltre 9 quintali tra latte vaccino e latte di bufala** per violazioni alla normativa sulla tracciabilità dei prodotti alimentari ed al "pacchetto igiene";
- **7 ottobre 2013** in Battipaglia (SA), il NAC di Salerno ha sequestrato 174 kg di latte bufalino contenuto in un'autobotte privo della relativa documentazione, in violazione della normativa sulla tracciabilità dei prodotti alimentari;
- **21 novembre 2013**, in Milano, presso una rivendita alimentare, il NAC di Parma ha sequestrato confezioni e depliant pubblicitari di mozzarella e provola di bufala per indebita evocazione della DOP "Mozzarella di Bufala Campana";

## 2014: n. 7 interventi

- **5 febbraio 2014** in Milano, presso una società alimentare, il NAC di Parma ha sequestrato kg. 160 di buste per il confezionamento di "mozzarella di bufala", per indebita evocazione marchio DOP" Mozzarella di Bufala Campana";

- **5 marzo 2014**, in Cassino (FR) e Formia (LT), il NAC di Roma ha sequestrato circa 1.400 confezioni di mozzarella di bufala riportanti etichette indebitamente evocanti denominazione di origine protetta;
- **5 aprile 2014**, in Eboli (SA), il NAC di Roma ha accertato l'indebita pubblicizzazione da parte di un caseificio sul proprio sito on-line, di un prodotto commercializzato con indebita evocazione DOP "Mozzarella di Bufala Campana";
- **7 luglio 2014**, in Battipaglia (SA), il NAC di Salerno ha sequestrato 4,4 tonnellate di latte fresco bovino e latte di bufala e 50 kg di "Mozzarelle di Bufala Campana" DOP, in violazione alla normativa sulla tracciabilità;
- **5 settembre 2014**, in Rieti, il Nucleo di Coordinamento Operativo, presso una società cooperativa agricola ha sequestrato brochure illustrate evocanti pubblicità ingannevoli riferite alla Mozzarella di Bufala Campana DOP e ad altri prodotti a marchio di qualità;
- dal **15 al 20 dicembre 2014 in**:
  . Cancello ed Arnone (CE) e Casoria (NA), il NAC di Salerno ha sequestrato 18 kg di Mozzarella di Bufala Campana DOP e 2.108 kg di packaging, presso due caseifici non autorizzati alla produzione;
  . Frattamaggiore (NA), il Nucleo di Coordinamento Operativo di Roma ha deferito all'A.G. un produttore caseario per aver commercializzato mozzarella derivata da latte bufalino e vaccino senza complete indicazioni in etichettatura. Nel contesto sono state sequestrate 3.330 confezioni in plastica recanti indicazioni non conformi;

## 2015: n. 10 interventi

- dal **15 al 19 gennaio 2015**, in Portici (NA), un presso un punto vendita di un caseificio, il NAC di Salerno ha sequestrato buste per il confezionamento di mozzarella di bufala poiché riportanti i loghi del marchio protetto mozzarella di bufala campana DOP, senza la prevista autorizzazione;
- **25 febbraio 2015**, in Aversa (CE), il NAC di Salerno ha deferito all'A.G. il legale rappresentante di caseificio per frode nell'esercizio del commercio e vendita di prodotti industriali con segni mendaci, per aver posto in vendita prodotti confezionati in involucri riportanti diciture e i loghi del marchio tutelato "Mozzarella di Bufala Campana DOP", senza la prevista autorizzazione. Nel contesto sono stati sequestrati 68 kg di mozzarella, confezionati e destinati al mercato svedese ed ulteriore materiale di confezionamento riportante indicazione e loghi della citata DOP;
- **2 marzo 2015**, in provincia di Brindisi, il Nucleo di Coordinamento Operativo ha deferito all'A.G. 5 soggetti per aver commercializzato prodotti trasformati, evocando falsamente la DOP Mozzarella di Bufala Campana;
- **31 marzo 2015**, in Roma, il Nucleo di Coordinamento Operativo, presso un punto di vendita alimentare ha accertato la commercializzazione di formaggio fresco a pasta filata, falsamente evocante la DOP "Mozzarella di Bufala", deferendo all'A.G. il responsabile legale e sequestrando 15 kg di prodotto;
- **2 aprile 2015**, in Cava de' Tirreni (SA), il NAC di Salerno, presso una società lattiero-casearia ha sequestrato 980 buste per il confezionamento di prodotti alimentari evocanti impropriamente la DOP "Mozzarella di Bufala Campana";
- **21 aprile 2015**, in Roma, il Nucleo di Coordinamento Operativo ha deferito all'A.G. il titolare di un caseificio di San Cipriano d'Aversa (CE) ed il responsabile di un punto di vendita alimentare della Capitale, per aver commercializzato mozzarella di bufala in imballaggi da 500 gr. in realtà contenenti bocconcini di 250 grammi circa;
- **25 maggio 2015**, in Grazzanise (CE), il Nucleo di Coordinamento Operativo, presso un caseificio ha sequestrato numeroso materiale per confezionamento, contenente indicazioni irregolari sulla Mozzarella di Bufala Campana DOP;

- **20 giugno 2015**, in Capaccio (SA), il NAC di Salerno, presso un caseificio ha sequestrato 180 kg di latte bufalino congelato e 60 kg di cagliata bufalina in fase di scongelamento, in violazione alle norme sulla tracciabilità;
- **13 luglio 2015**, il NAC di Salerno in:
  . Capaccio (SA), presso un caseificio ha sequestrato 310 kg di cagliata bufalina congelata, in violazione alle norme sulla tracciabilità dei prodotti alimentari;
  . Montecorvino Rovella (SA), presso un centro di congelamento, ha sequestrato 600 kg di cagliata congelata, sempre in violazione alle norme sulla tracciabilità dei prodotti alimentari.

Da ultimo riferisco i dati del **recente servizio di controllo,** sviluppato **in ambito nazionale dal 14 al 27 luglio u.s.**, riferito alla filiera di produzione e commercializzazione della "Mozzarella di Bufala" delle province di Napoli, Caserta, Salerno, Latina e Roma.
Le verifiche, attuate su **646 attività commerciali**, hanno portato a:
- **chiusura di 7 caseifici** mantenuti in precarie condizioni igienico strutturali;
- **sequestro di 5.446 kg. di prodotti caseari e materie prime** *(mozzarelle, cagliate e latte)* detenuti in cattivo stato di conservazione, con etichettatura irregolare e data di scadenza superata;
- **prelievo di 178 campioni** rimessi ai competenti Istituti Zooprofilattici Sperimentali per le analisi microbiologiche;
- **segnalazione alle Autorità Amministrative e Giudiziarie di 71 persone**.

b. La copiosa attività di prelevamento di campioni ***(1.471 dal 2012 al mese di luglio del 2015 dei soli NAS)***, che si somma ad analogo, quotidiano controllo operato dalle Aziende Sanitarie Locali[3], non evidenzia, infatti, situazioni di rischio per i consumatori, di cui si avrebbe peraltro avuto notizia attraverso il RASFF *(Rapid Alert System for Food and Feed)* gestito per il nostro Paese dal Ministero della Salute[4].

Di contro, emergono condotte riconducibili a sistematiche e talora estese "frodi commerciali", che trovano riscontro anche nell'attività di vigilanza dei NAC Carabinieri, che possono creare problematiche rilevanti ad un'intera economia basata sulla produzione e commercio della Mozzarella di Bufala *(La differenza di costi tra la mozzarella genuina e il paritetico prodotto ottenuto utilizzando le cagliate è quantificata in circa 1,00 / 2,00 euro al Kg. - Fonte Coldiretti)*.

In alcune aree geografiche di produzione *(Napoli e Caserta)*, la consapevolezza di tali problematiche economiche *(come la brucellosi negli allevamenti)* ha portato il **Legislatore ad ammettere** la **pastorizzazione** o la **termizzazione** del **latte**, ai fini della produzione della Mozzarella D.O.P..

---

[3] *Negli anni 2012, 2013 e 2014, nel comparto latte e derivati, le A.S.L. hanno prelevato **53.606 campioni**, di cui **984 risultati irregolari** per presenza di **"Salmonelle", "Listeria Monocytogenes", "Stafilococchi" e "Escherichia coli"** (Fonte: Ministero della Salute).*

[4] *Dall'esame delle notifiche RASFF, risulta un solo caso di mozzarella di bufala per presenza di salmonella rilevato a Nocera Inferiore - SA (Fonte: Ministero della Salute).*

Inoltre, a fronte delle vigenti norme relative al confezionamento e relativa etichettatura, è consuetudine locale commercializzare la mozzarella di bufala *(non DOP)* allo stato sfuso, immersa nel c.d. "liquido di governo", poiché tale prassi è erroneamente ritenuta dal consumatore quale indicatore di maggiore freschezza e qualità.

c. L'esigenza di difendere i prodotti nazionali dalle imitazioni ottenute ricorrendo alle frodi commerciali ha indotto:
   - la **Coldiretti** a costituire un **Osservatorio sulla criminalità nell'Agricoltura** e sul **Sistema Agroalimentare**;
   - il **Ministero della Giustizia** ad emanare il D.M. 20.04.2015, che ha istituito una specifica **Commissione** avente la finalità di elaborare proposte di intervento sulla riforma dei reati in materia agroalimentare.

   Presso l'Osservatorio e la Commissione *(Caselli)* è presente l'Arma dei Carabinieri, che sui temi in argomento ha:
   - assunto una proiezione internazionale, promuovendo tra l'altro numerosi progetti comunitari, per confrontarsi con Europol e con le Polizie europee sulla sicurezza e sulla contraffazione alimentare;
   - organizzato, d'intesa con il Ministero della Salute e con il Dicastero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, un meeting internazionale "*Contrastare il crimine alimentare, rafforzare la sicurezza alimentare*" - "*Fighting food crime - enforcing food safety*", svoltosi il **9 - 10 luglio 2015**, presso Expo Milano 2015, cui hanno partecipato rappresentanti di Organismi Internazionali e Nazionali, per affrontare, dal punto di vista dei 31 Relatori, le tematiche delle frodi alimentari.

**Comando Carabinieri per la Tutela della Salute**
**Attività operativa anno dal 2012 al I semestre 2015**

| Settore Operativo | Controlli | Non conformi | Campioni | Persone | | | Sanzioni | | | Valore sequestri in € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Segnalate A.A. | Segnalate A.G. | Arrestate | Penali | Amm.ve | Valore sanzioni amm.ve in € | |
| Anno 2012 | 36.540 | 12.927 | 4.540 | 10.465 | 2.096 | 12 | 3.612 | 17.546 | 18.268.461 | 467.653.967 |
| Anno 2013 | 39.308 | 13.255 | 3.969 | 10.911 | 1.926 | 31 | 3.201 | 18.025 | 17.184.950 | 441.320.034 |
| Anno 2014 | 37.529 | 12.407 | 2.871 | 10.479 | 1.777 | 11 | 3.011 | 17.343 | 15.317.623 | 458.567.477 |
| I sem. 2015 | 18.446 | 5.654 | 2.375 | 4.906 | 859 | 0 | 1.438 | 7.483 | 8.792.056 | 182.850.240 |
| **Totale** | **131.823** | **44.243** | **13.755** | **36.761** | **6.658** | **54** | **11.262** | **60.397** | **59.563.090** | **1.550.391.718** |

**Comando Carabinieri per la Tutela della Salute: Sicurezza alimentare settore latte e derivati anni 2012-2013-2014 e I° semestre 2015**

| Settore Operativo | Controlli | Non Conformi | Campioni | Persone | | | Sanzioni | | | Valore sequestri in € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Segnalate A.A. | Segnalate A.G. | Arrestate | Penali | Amm.ve | Valore sanzioni amm.ve in € | |
| Anno 2012 | 2.110 | 663 | 422 | 473 | 137 | 0 | 313 | 744 | 879.980 | 38.265.874 |
| Anno 2013 | 2.524 | 746 | 383 | 553 | 83 | 7 | 175 | 879 | 960.189 | 40.650.843 |
| Anno 2014 | 2.047 | 568 | 234 | 450 | 161 | 6 | 434 | 671 | 789.615 | 45.461.416 |
| I° semestre 2015 | 1.314 | 314 | 254 | 235 | 89 | 0 | 228 | 334 | 329.744 | 23.935.488 |
| Totale | **7.995** | **2.291** | **1.293** | **1.711** | **470** | **13**[1] | **1.150** | **2.628** | **2.959.528** | **148.313.621** |

**SEQUESTRI**[2]**:**

| | | |
|---|---|---|
| **Latte** | **Kg./litri** | |
| | **724.961** | |
| **Formaggi e derivati del latte** | **Kg./litri** | **Formaggi a pasta filata** |
| | **1.184.426** | **56.339** |
| **Strutture chiuse/sequestrate:** | **130** | |
| (depositi ed attività produttive) | | |

[1] Operazioni di polizia giudiziaria denominate *"Crospalat"*, *"Latterie friulane"*, *"Toxic Milk"* e *"Via Lattea"* condotte rispettivamente dai Nuclei A.S. di Udine, Parma, e Cremona che hanno disarticolato sodalizi criminosi dediti alla commercializzazione di latte e formaggi contaminati da micotossine (aflatossine) e latte prodotto da capi bovini sottoposti a trattamenti veterinari vietati (somministrazione di anabolizzanti per aumentarne la produttiva)

[2] -etichettature mendaci o alterate;
-congelati e proposti alla vendita come *"freschi"*;
- cattivo stato di conservazione ;
-alterati per presenza di contaminazioni batteriche;
-etichettatura irregolare o mancante.
-mancanza rintracciabilità delle materie prime impiegate nei processi produttivi e/o dei prodotti finiti proposti per la vendita.
-carenze igienico-strutturali delle attività commerciali destinate alla produzione, stoccaggio e vendita

MONITORAGGIO MOZZARELLE DI BUFALA DOP
15/07/2015 - 27/07/2015

| NAS | ISPEZIONI | SEQUESTRI | | | | SEGNALATI | | CAMPIONI |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | PRODOTTO | MOTIVAZIONE | KG | LITRI | AA | AG | |
| AL | 8 | | | | | | | 2 |
| AO | 6 | | | | | | | |
| BS | 10 | | | | | | | 1 |
| CR | 12 | | | | | | | 3 |
| GE | 8 | | | | | | | |
| MI | 25 | | | | | 2 | | |
| PD | 17 | | | | | 1 | | 1 |
| TN | 14 | | | | | | | |
| TO | 22 | | | | | 2 | | 2 |
| TV | 33 | | | | | | | |
| UD | 16 | MOZZARELLA DI BUFALA | Cattivo stato di conservazione | 18,4 | | | 1 | |
| AN | 17 | | | | | | | 1 |
| BO | 20 | CAGLIO BOVINO E FERMENTI | Termine minimo di conservazione superato | 14,0 | 2,4 | 10 | | 5 |
| CA | 10 | | | | | | | |
| FI | 5 | | | | | 5 | | |
| LI | 10 | | | | | | | |
| LT | 57 | MOZZARELLA DI BUFALA | ETICHETTATURA IRREGOLARE | | | 22 | | 11 |
| PE | 8 | MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP LA TRAMONTINA | Cattivo stato di conservazione | 14,0 | | 1 | 1 | |
| PG | 13 | | | | | | | 1 |
| PR | 6 | | | | | 4 | | 1 |
| RM | 28 | MOZZARELLA DI BUFALA | Etichettatura irregolare | 9,0 | | 8 | | 9 |
| SS | 8 | | | | | | | 3 |
| VT | 17 | MOZZARELLA DI BUFALA | Etichettatura irregolare e mancanza delle traccibilità | 495,0 | | | | |
| CB | 13 | | | | | 3 | | |
| CE* | 66 | LATTE DI BUFALA CONGELATO, MOZZARELLA DI BUFALA | Etichettatura irregolare, cattivo stato di conservazione,frode in commercio ed incauto acqusto | 2.596,0 | | 4 | 3 | 68 |
| CS** | 11 | | | | | 1 | | 9 |
| CT | 10 | | | | | | | 5 |
| CZ | 14 | | | | | | | 3 |
| FG | 7 | | | | | 2 | | 3 |
| LE | 6 | | | | | | | 0 |
| NA*** | 31 | | Scarichi di acque reflue non autorizzati | | | 2 | 1 | 16 |
| PA | 16 | | | | | | | 11 |
| PZ**** | 21 | | | | | 3 | | 9 |
| RC | 26 | LATTE DI BUFALA CONGELATO ED ALTRI PRODOTTI CASEARI CONGELATI | Cattivo stato di conservazione | 2.300,0 | 100,0 | | 1 | 1 |
| RG | 6 | | | | | | | 0 |
| SA | 25 | | | | | | | 3 |
| TA | 13 | | | | | | | 2 |
| BA | 11 | | | | | 1 | | 8 |
| **TOTALE** | **646** | | | **5.446,4** | **102** | **71** | **7** | **178** |

(*) 3 strutture chiuse per carenze igienico-strutturali.
1 struttura chiusa per reati ambientali.
(**) 1 struttura chiusa per carenze igienico-strutturali
(***) 1 struttura chiusa per reati ambientali
(****) 1 struttura chiusa per carenze-igenico struttrali