

L'IMPATTO DELL'APPLICAZIONE DELLA LEGGE REGIONALE N°3 "INTERVENTI URGENTI PER LA TUTELA DELLA BUFALA MEDITERRANEA ITALIANA IN CAMPANIA" IN RELAZIONI ALLE FRODI NELLA MOZZARELLA DI BUFALA E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

THE EFFECT OF APPLICATION OF THE REGIONAL LAW N° 3 "URGENT INTERVENTIONS FOR THE PROTECTION OF THE ITALIAN MEDITERRANEAN WATER BUFFALO IN CAMPANIA" WITH REFERENCE TO FRAUDS IN THE BUFFALO MOZZARELLA CHEESE AND DOP BUFFALO MOZZARELLA CHEESE

Bove.D., Proroga Y.T.R., Caligiuri V., Pellicanò R., Gagliardi R., La Tela I., Guarino A.
Dipartimento Ispezione degli Alimenti, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno

SUMMARY

The Campania Region, in order to protect the Italian Mediterranean Buffalo, established a set of yearly official controls on all buffalo products manufactured in the Region. Our work demonstrates the effect of such a measure on the production of the mozzarella cheese of buffalo and that of the mozzarella cheese of buffalo campana, in favour of the commercialization of aliud pro alio.

Key words

Mozzarella cheese, DOP buffalo mozzarella cheese, fraud.

INTRODUZIONE

La mozzarella di bufala campana è un formaggio fresco a pasta filata, prodotto per il 90 % in Campania e solo per il 10% nel basso Lazio e nella provincia di Foggia, che si colloca al quarto posto tra i formaggi a denominazione di origine (DOP) nazionali. Ogni anno ne vengono prodotte circa 33 mila tonnellate, di cui il 16% è destinato all'esportazione. Il grande pregio di questo prodotto e la presenza sul mercato nazionale ed internazionale di formaggi simili a pasta filata ha spinto i produttori a richiedere un marchio (1).

Tale richiesta è stata accolta con il D.C.P.M. del 10/05/1993, che ha fissato i requisiti per la denomi-

nazione di origine controllata (D.O.C) per il formaggio dichiarato "mozzarella di bufala campana" (2). Questo obbliga i produttori ad utilizzare esclusivamente latte intero di sola bufala, prodotto e lavorato in allevamenti e caseifici ubicati nelle provincie di Napoli, Caserta, Salerno, in Campania, e nelle provincie di Frosinone, Latina e Roma per il Lazio. Nel 1996 con Regolamento CE n°1107 del 12/6/96, modificato dal Regolamento CE n°103/2008, la Mozzarella di Bufala Campana ha ricevuto anche la tutela a livello comunitario mediante l'attribuzione della denominazione di origine protetta (3)(4). Il D.M. n°97 del 10/02/97 ha stabilito, relativamente alla mozzarella non D.O.C. realizzata con latte di bufala, di riportare in etichetta, assieme alla definizione ge-

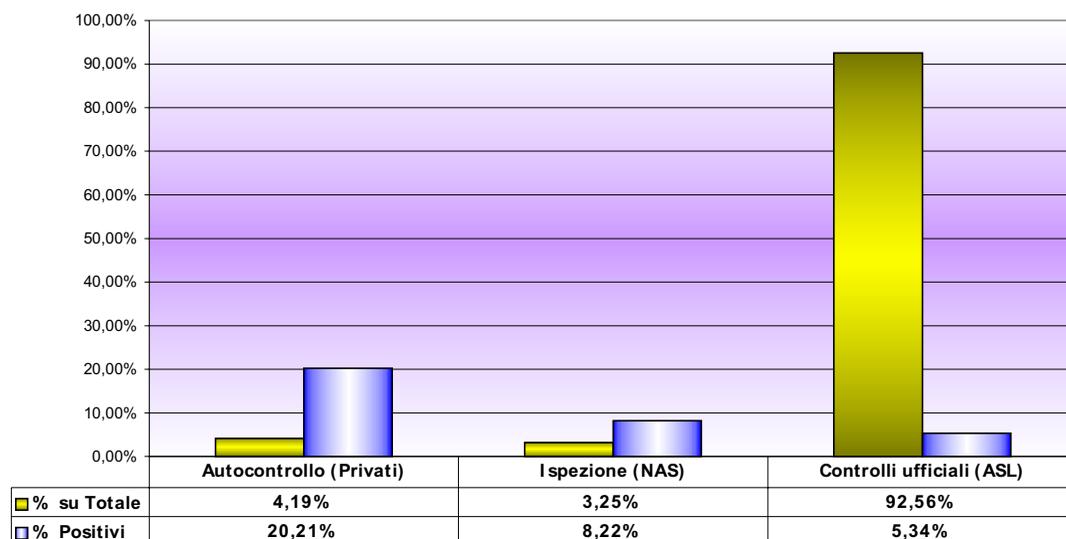
nerica di mozzarella, la dicitura “formaggio a pasta fresca filata prodotto con latte bufalino”(5). L’elevata richiesta del prodotto, soprattutto nei mesi estivi, periodo nel quale si registra una riduzione della disponibilità del latte bufalino, rappresenta tutt’ora uno dei principali motivi per il quale si fa ricorso all’aggiunta di latte di altre specie nella produzione di mozzarella. Il periodo compreso fra agosto e febbraio è infatti il migliore per la riproduzione, con conseguente maggiore produzione del latte nel periodo invernale. Alla luce di ciò diversi allevatori hanno provato ad effettuare la destagionalizzazione dei parti, riscontrando però problemi legati alla produzione di latte con basso potere di caseificazione, con conseguente resa insufficiente (6). In tutti questi anni, inoltre, diversi sono stati i provvedimenti presi in Campania in tutela della bufala mediterranea italiana, con lo scopo non solo di eradicare la brucellosi, ma anche di tenere sotto controllo le produzioni bufaline e garantirne al consumatore la sicurezza sanitaria e qualitativa. Proprio in applicazione di queste misure l’IZSM è stato coinvolto nel controllo chimico-fisico e microbiologico, durante tutte le fasi di produzione e commercializzazione dei prodotti derivati da latte di bufala, anche al fine di evitare frodi in commercio. Il presente lavoro, di tutti gli esami previsti dalla LEGGE REGIONALE n°3 “INTERVENTI URGENTI PER LA TUTELA DELLA BUFALA MEDITERRANEA ITALIANA IN CAMPANIA”, riporta i dati relativi alla presenza, nei prodotti analizzati dichiarati di bufala, di latti appartenenti ad altre specie (7). Infine ci è sembrato

opportuno prendere in considerazione anche i dati relativi agli esami svolti sulla matrice latte, benché questa non fosse contemplata dal provvedimento regionale, poiché non poche volte la frode può ricondursi direttamente ai fornitori di latte ai caseifici.

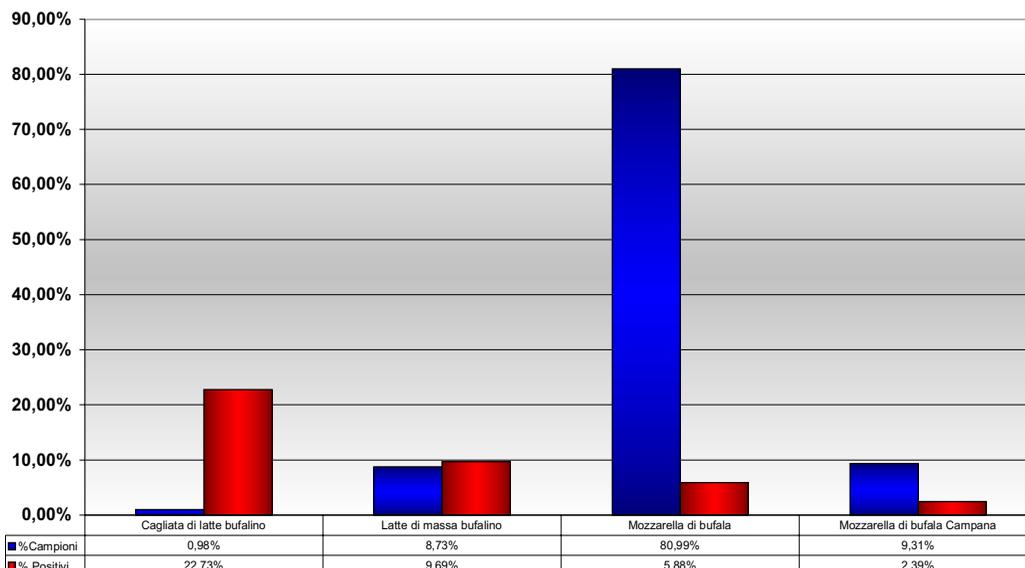
MATERIALI E METODI

La fonte dei dati è stata il Sistema Informativo Laboratori dell’IZSM. Tra il 2004 e il 2008 sono stati analizzati 2246 campioni. Di tutti i dati a disposizione sono stati presi in considerazione il motivo e la data del prelievo e la tipologia dei campioni. Questi ultimi sono stati prelevati dai Servizi Veterinari operanti sul territorio della Regione Campania, nello svolgimento delle loro consuete attività di vigilanza, e, dal 2006, anche in applicazione della Legge Regionale n°3, dai NAS e in corso di autocontrollo. La tecnica analitica utilizzata è stata: “Metodo di Riferimento per la 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”. Tale metodica prevede l’analisi mediante focalizzazione isoelettrica delle γ -caseine dopo plasmolisi su gel di poliacrilammide. Il metodo è riconosciuto dall’ISS, Organismo di Riconoscimento dei Laboratori (ISS ORL), in conformità alla norma europea UNI CEI EN ISO/ IEC 17025. Tale metodo, riportato nel Reg. 213/2001 del 09/01/2001, è stato sostituito in seguito dal Reg. (CE) 273/2008 del 05/03/2008 senza modifiche alla procedura (8).

Graf. 1- Distribuzione percentuale dei campioni e dei positivi per motivo del prelievo
Anni 2004 - 2008



Graf. 2 - Positività per tipologia di campione - anni 2004/2008 -

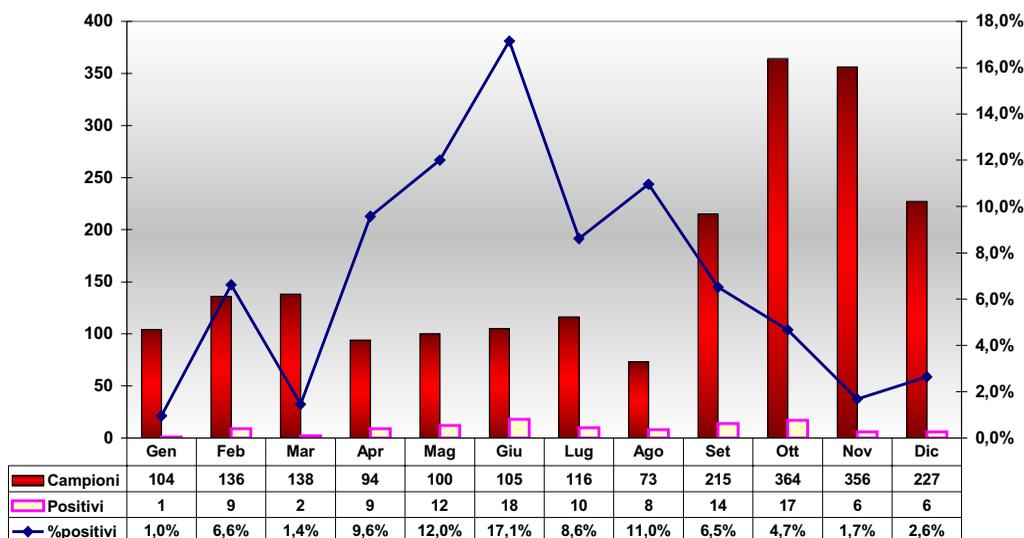


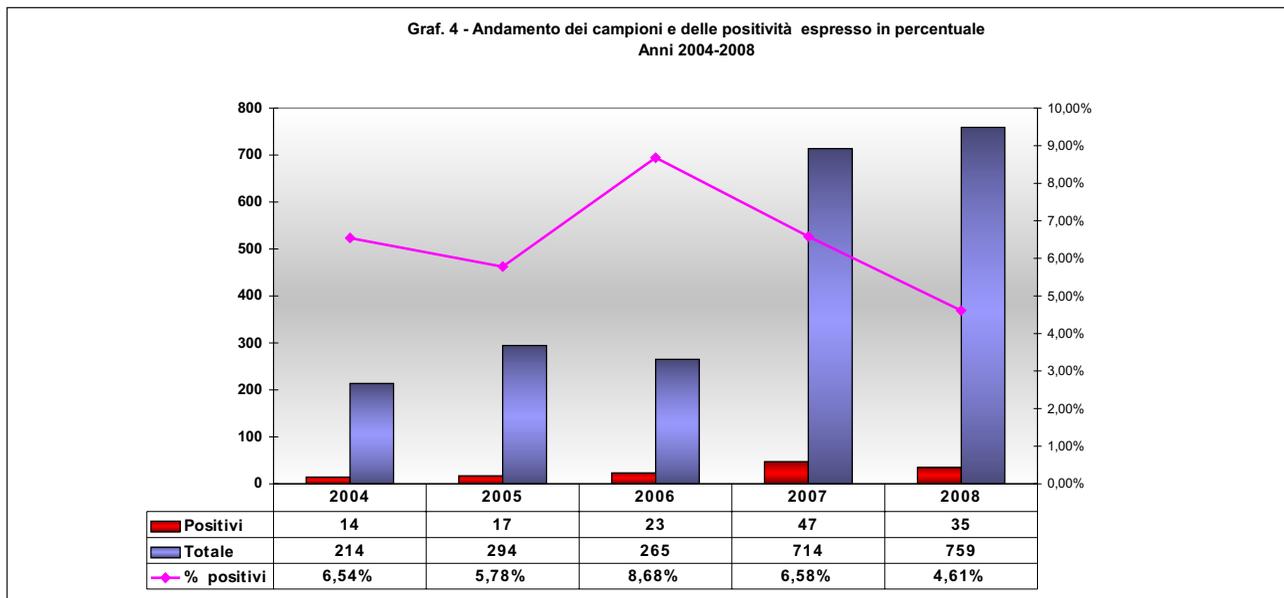
RISULTATI

Dei 2246 campioni analizzati fra il 2004 e 2008, circa l'80% era rappresentato da mozzarella di bufala (1819 campioni); il 9,31% (209 campioni) da mozzarella di bufala campana; l'8,73% (196 campioni) da latte di massa bufalino e solo 22 campioni erano di cagliata di latte bufalino (0.98%) (Graf. 2). Complessivamente sono risultati positivi 136 campioni, pari a circa il 6%. Interessante appare la valutazione delle relazioni fra positività alla frode e

organo prelevatore. Dal grafico 1 si evidenzia infatti una positività maggiore nei campioni prelevati in autocontrollo, proprio perché questi accertamenti nascono dalla necessità del casaro di appurare una eventuale frode fatta nei suoi confronti da parte dei fornitori delle materie prime. Nel grafico 2 è stata rappresentata la distribuzione percentuale di campioni analizzati e dei positivi ripartita per le diverse tipologie di prodotto. Da questo si evidenzia una bassa percentuale di positività tra i campioni di mozzarella di bufala (5,88%), ancora minore per

Graf. 3 - Analisi delle positività delle mozzarelle per mese di prelievo Anni 2004-2008

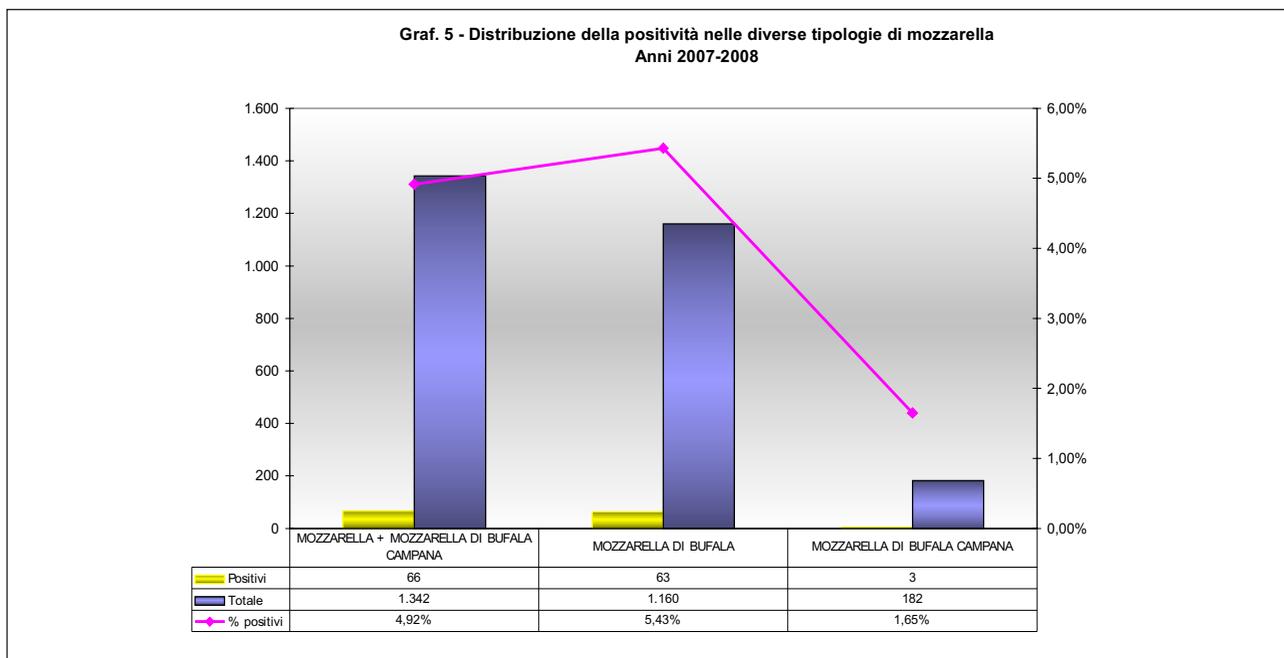




“Mozzarella di Bufala Campana”, anche se è da sottolineare che i campioni di questo prodotto rappresentano solo il 9,31% del totale dei campioni esaminati. Le percentuali più elevate di positività sono state riscontrate nelle cagliate e nel latte di massa. Le indagini svolte successivamente hanno permesso di accertare che la maggior parte dei prelievi era stata effettuata in autocontrollo, a seguito di sospetto di possibile frode.

Lo studio dell’andamento delle positività per mese di prelievo, considerando la sola matrice “mozzarella” per l’intero periodo di campionamento 2004-2008, evidenzia un picco di positività nei mesi estivi ed in particolare nel mese di giugno, periodo in cui

la richiesta di mozzarella aumenta e la disponibilità di latte diminuisce. Da rilevare inoltre il ridotto numero di campioni non conformi che si riscontra nel periodo invernale, nonostante il numero elevato di campioni (Graf.3). A seguito dell’applicazione della Legge Regionale n.3 si è assistito ad un notevole incremento dei campioni che sono passati dai 265 del 2006 ai 714 del 2007, mentre la positività è diminuita dall’8,68% nel 2006 al 6,58 del 2007, fino a raggiungere il 4,61 nel 2008, nonostante il numero di campioni negli ultimi 2 anni sia rimasto abbastanza simile (Graf.4). Non trascurabile è il dato relativo alle positività riscontrate in mozzarella di bufala e mozzarella di bufala campana. Nelle prime è



stata osservata una positività del 5,43% mentre nelle seconde si è riscontrata una non conformità pari all'1,65%, anche se è da considerare che i campioni di mozzarella di bufala campana sono stati 182 rispetto ai 1160 di mozzarella di bufala (Graf.5).

CONCLUSIONI

L'osservazione dei dati raccolti negli anni compresi fra il 2004 e il 2008 ha evidenziato in primo luogo quanto l'organo prelevatore possa influire sull'esito dell'analisi: difatti proporzionalmente i campioni prelevati in corso di autocontrollo hanno fornito maggiore positività rispetto agli altri. Altro dato non trascurabile è il perpetuarsi della consuetudine di ricorrere ad adulterazione del prodotto soprattutto nei mesi estivi, periodi in cui da sempre vi è una maggiore richiesta di mozzarella. Inoltre è evidente l'impatto che l'applicazione della Legge Regionale n°3 ha avuto nello scoraggiare le frodi nel corso degli anni. Si auspica che, in applicazione del nuovo "Piano Regionale Integrato anno 2008-2010 dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare, benessere e sanità animale, sui mangimi e sulla sanità vegetale" (9), si possa ottenere un controllo più capillare su tutto il territorio ed una equa distribuzione del campionamento durante tutto l'anno, con una maggiore attenzione per i periodi maggio-giugno, nei quali si è registrato un maggior numero di campioni non conformi. Inoltre sarebbe opportuno distribuire i campioni in maniera omogenea su tutto il territorio Campano, anche in relazione alla quantità di mozzarella prodotta, campionando in modo statisticamente rappresentativo sia i caseifici produttori di mozzarella di bufala che quelli che producono "mozzarella di bufala campana" al fine di ottenere un dato più significativo.

BIBLIOGRAFIA

- Agricoltura italiana on-line (rivista telematica del Ministero delle Politiche agricole e forestali)
Decreto del Presidente dei Ministri del 10/5/1993 Riconoscimento della denominazione di origine "Mozzarella di Bufala Campana"
Reg. CEE N°1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996.
"Registrazione delle indicazioni geografiche e della denominazione di origine" nel quadro della procedura di cui il 17 del regolamento CE N° 2081/96 del Consiglio, Gazzetta Ufficiale N°148 del 21/06/1996
Reg. (CE) N. 103/2008 della Commissione del 4 febbraio 2008 recante approvazione delle modifiche non secondarie del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette - Mozzarella di Bufala Campana (DOP) Pubblicato G.U. del 5 febbraio 2008
Cortesi M.L., Maranelli A. (1982) "Fiordilatte e mozzarella: considerazioni di ordine igienico e normativo". Industrie Alimentari, luglio-agosto p.528-531
Valletrisco M. (1984) "La produzione lattiero-casearia e la struttura delle aziende nella penisola sorrentina. Industrie Alimentari febbraio, p. 92-98
Legge regionale n°3 "Interventi urgenti a tutela della bufala mediterranea in Campania" del 1 febbraio 2005 Pubblicato sul BURC n°9 del 7 febbraio 2005
Reg. (CE) 273/2008 del 05/03/2008 G.U. CE L 88/1 del 29/03/08 All. X
"Piano Regionale Integrato anno 2008-2010 dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare, benessere e sanità animale, sui mangimi e sulla sanità vegetale" BURC n°12 del 23 febbraio 2009