L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Latte di bufala: prezzo in picchiata, serve tracciabilità

Latte di bufala, **Cia Caserta**: « **Prezzo in picchiata**, senza tracciabilità trasparente la filiera è destinata allo scontro». All'incontro con l'assessore **Caputo** il presidente **Coppola**: «Bene il tavolo con tutti gli attori della filiera, ma servono regole chiare per garantire gli allevatori».

Il 26 agosto Napoli si è tenuto, presso l'Assessorato all'agricoltura della Regione Campania, l'incontro tra le organizzazioni agricole e l'assessore Nicola Caputo sullo stato della **filiera bufalina**. L'appuntamento ha avuto un risvolto positivo: è stata confermata la nascita di un tavolo di confronto allargato che vedrà la partecipazione di tutti gli attori della filiera, dagli allevatori a Confindustria, da **Assolatte** al **Consorzio di Tutela della Mozzarella** di Bufala Campana dop con l'obiettivo di costruire regole condivise e strumenti di stabilizzazione del mercato.

È stato inoltre deciso di lavorare all'introduzione di un contratto tipo con **scadenza unica**, insieme a una regolamentazione della produzione, per garantire maggiore equilibrio, certezza dei prezzi e sostenibilità per l'intero comparto.

La Cia Caserta, pur accogliendo con favore questo primo passo, ha colto l'occasione per lanciare un segnale forte: «Il nodo centrale resta la trasparenza nella tracciabilità del latte di bufala» ha dichiarato il presidente Guido Coppola .

«Finché non sapremo con chiarezza quanta materia prima viene realmente prodotta, trasformata e immessa sul mercato, il conflitto tra produttori e trasformatori si ripeterà ciclicamente. È inaccettabile che i prezzi vengano decisi unilateralmente, scaricando sugli allevatori tutto il peso».

Negli ultimi mesi il **prezzo del latte i bufala è crollato da 1,90 euro/kg a 1,50 euro/kg**, con ulteriori ribassi già annunciati dai caseifici per settembre. Una riduzione che rischia di mettere in ginocchio centinaia di aziende agricole, custodi di una delle eccellenze italiane più riconosciute al mondo: la **Mozzarella di Bufala Campana dop**.

Secondo la Cia Caserta, i caseifici giustificano il taglio con un presunto esubero di latte, parte del quale viene stoccato congelato. Una pratica che sottrae materia prima al circuito del fresco e genera un effetto distorsivo sul mercato.

Ma i conti non tornano: una mozzarella venduta al consumatore a circa 14 euro/kg richiede un costo di materia prima di poco più di 6 euro, lasciando margini che rendono incomprensibile il crollo del prezzo alla stalla. «La mozzarella di bufala campana continua a essere venduta a un prezzo elevato, eppure il latte viene pagato sempre meno ha – denunciato Coppola – gli allevatori rispettano **disciplinari rigorosi**, garantiscono **benessere animale** e sostengono **costi di produzione** crescenti. È un meccanismo perverso che, se non corretto subito, rischia di compromettere la sostenibilità delle aziende agricole».

Dal **tavolo con la Regione**, la Cia ha ribadito la necessità di: un sistema di tracciabilità trasparente e accessibile a tutta la filiera; l'istituzione di un tavolo permanente di confronto tra produttori e trasformatori; «Difendere gli allevatori significa difendere l'intera filiera e il prestigio mondiale della Mozzarella di Bufala Campana dop» – ha concluso Coppola -. Oggi abbiamo fatto un passo avanti importante: il confronto sarà finalmente aperto a tutti i protagonisti e, con regole chiare e trasparenti, potremo costruire un futuro più solido per il settore. Non possiamo lasciare che logiche poco trasparenti mettano a rischio un patrimonio economico e culturale unico».

Fonte: Cia

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE