



DISEGNO DI LEGGE

d’iniziativa dei senatori SAGGESE e RUTA

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 12 MARZO 2014

Modifica all’articolo 4-*quinqüesdecies* del decreto-legge 3 novembre 2008, n. 171, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 dicembre 2008, n. 205, in materia di stabilimenti di produzione della mozzarella di bufala campana DOP

ONOREVOLI SENATORI. – Il presente disegno di legge introduce nuove norme in materia di stabilimenti per la produzione della mozzarella di bufala campana DOP, modificando l'articolo 4-*quinquiesdecies* del decreto-legge 3 novembre 2008, n. 171, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 dicembre 2008, n. 205. Tale articolo, adottato con l'obiettivo di rilanciare il settore agroalimentare colpito da una grave crisi congiunturale e consentire agli operatori del comparto di partecipare in modo concorrenziale alle dinamiche del mercato ha finito col determinare invece conseguenze fortemente limitative della concorrenza – soprattutto a causa della disciplina attuativa di cui ai decreti del Ministro delle politiche agricole del 6 marzo 2013 e del 10 aprile 2013 – che richiedono una tempestiva modifica.

In particolare, foriera di problemi è la disposizione che impone ai produttori l'obbligo del «doppio stabilimento» per la mozzarella di bufala campana DOP e per i prodotti caseari diversi. Le norme che prescrivono l'esclusiva destinazione degli stabilimenti che lavorano mozzarella di bufala, con il conseguente divieto di detenzione e stoccaggio all'interno degli stessi di materie prime e cagliate diverse da latte e cagliate bufaline, oltre a rendere eccessivamente gravosa l'attività delle numerose imprese che trattano questo tipo di prodotti, costituisce altresì un *unicum* legislativo nel panorama della regolamentazione dei prodotti con marchio DOP. L'obbligo del doppio stabilimento elimina di fatto la concorrenza nel mercato della mozzarella di bufala DOP, rendendolo un mercato dalle chiare caratteristiche oligopoliste, composto dalle sole aziende in possesso delle risorse economiche

necessarie alla costruzione dei nuovi stabilimenti. Ciò comporta, di fatto, la conseguente limitazione dell'accesso al mercato di quasi il 70 per cento delle aziende attualmente operanti.

La disposizione richiamata, inoltre, rischia di andare in contrasto con la corrispondente disciplina europea di cui risulta essere diretta conseguenza. Il riferimento è alla normativa europea relativa ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, oggi contenuta interamente nel regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, che ha abrogato i precedenti regolamenti (CE) n. 509/2006 e n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006. All'articolo 1 del regolamento (UE) n. 1151/2012 il legislatore europeo ha espressamente indicato, riproponendo quanto contenuto nei «Considerando» del regolamento (CE) n. 510/2006 quali sono i principi e gli obiettivi a cui devono uniformarsi i legislatori nazionali nell'applicazione della disciplina e gli operatori giuridici nella sua interpretazione: concorrenza leale per agricoltori e produttori, disponibilità di informazioni per i consumatori. Nei «Considerando» del regolamento, inoltre, si legge che i produttori possono produrre una gamma diversificata di prodotti di qualità solo se i loro sforzi sono equamente ricompensati, che contribuire attraverso regimi di qualità a ricompensare gli sforzi dispiegati dai produttori per ottenere una gamma diversificata di prodotti di qualità può avere ricadute positive per l'economia rurale e che la protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche persegue gli obiettivi specifici di garantire agli agricoltori e ai produttori un giusto guadagno per le

qualità e caratteristiche di un determinato prodotto o del suo metodo di produzione.

L'abbandono della produzione di mozzarella di bufala campana DOP da parte di un gran numero di produttori, inevitabile conseguenza dell'attuale normativa, modificherebbe profondamente il mercato della mozzarella di bufala e quindi del latte bufalino, creando le condizioni per una mozzarella anonima con ampio ricorso al latte di provenienza *extra-area* DOP, e determinerebbe negli allevamenti dell'area DOP enormi disagi per il mancato ritiro del latte o per il ritiro a prezzi molto ridotti, che non coprono gli ordinari costi di gestione, annullando di fatto per i caseifici campani, pugliesi e laziali quel meritato vantaggio competitivo che deriva loro dall'aver avuto riconosciuta una denominazione di origine protetta.

Dunque, la previsione di cui all'articolo 4-*quinqüesdecies* del decreto-legge n. 171 del 2008, convertito, con modificazioni, dalla legge n. 205 del 2008, richiede di essere armonizzata con il quadro normativo europeo esposto, rispetto al quale risulta del tutto disallineata. L'incongruità di tale norma è resa ancora più evidente laddove si consideri il suo scopo preventivo in termini di lotta alla contraffazione. È da segnalare, infatti, rispetto al quadro normativo esistente al momento dell'approvazione del citato articolo 4-*quinqüesdecies*, l'intervento *medio tempore* di provvedimenti e misure «*ad hoc*» volti a garantire la tracciabilità e rintracciabilità della materia prima e del prodotto finito, al fine di annullare gli eventuali tentativi di contraffazione (si vedano, ad esempio, l'articolo 7 della legge 3 febbraio 2011, n. 4, recante disposizioni per la rilevazione della produzione di latte di bufala e l'introduzione dei controlli da parte del-

l'ORSA - Osservatorio regionale per la sicurezza alimentare).

Alla luce di tali premesse, la soluzione che si prospetta è quella della separazione, all'interno dello stesso stabilimento, delle sole linee di produzione che utilizzano materie prime certificate e provenienti da allevamenti inseriti nel sistema di controllo della DOP da quelle degli altri prodotti realizzati dall'azienda con materie prime differenti. In questo modo l'azienda non si troverà costretta ad investire ingenti somme di denaro in una nuova struttura dotata di autonoma zona di stoccaggio, autonomo depuratore, ed altro ancora. Differenziando solamente le linee di produzione è evidente che i costi che dovranno sostenere le singole aziende saranno notevolmente inferiori, consistendo unicamente nell'adozione di strutture ed accorgimenti che separino in maniera assoluta la linea di produzione che utilizza latte (e, dunque, anche semilavorati e sottoprodotti) proveniente da allevamenti inseriti nel sistema di controllo della DOP da quella degli altri prodotti.

Ne discende, dunque, che se le aziende decideranno autonomamente di utilizzare unicamente latte, cagliate, semilavorati e sottoprodotti realizzati con latte proveniente da allevamenti inseriti nel controllo della DOP nessun obbligo di trasformazione dei propri impianti graverà su di esse, non sussistendo all'interno dei locali della stessa azienda nessun rischio di contaminazione con latte proveniente da altre zone non certificate. In questo modo, l'intero comparto, composto da 2.000 aziende, 15.000 posti di lavoro, 256.000 bufale, 200.000 tonnellate di prodotto, 70.000 esportate, potrà sostenere con minori oneri le ulteriori misure legislative poste a tutela e controllo della produzione della mozzarella di bufala campana DOP.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

(Modifiche al decreto-legge 3 novembre 2008, n. 171, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 dicembre 2008, n. 205)

1. L'articolo 4-*quinqüesdecies* del decreto-legge 3 novembre 2008, n. 171, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 dicembre 2008, n. 205, è sostituito dal seguente:

«Art. 4-*quinqüesdecies*. - *(Disposizioni per la produzione della "mozzarella di bufala campana" DOP)*. - 1. A decorrere dal 1° luglio 2014 la produzione della "mozzarella di bufala campana", registrata come denominazione di origine protetta (DOP) ai sensi del regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione, del 12 giugno 1996, deve essere effettuata su linee di produzione diverse ed accuratamente separate da quelle su cui ha luogo la eventuale produzione di altri tipi di formaggi o preparati alimentari realizzati con latte e derivati del latte non provenienti da allevamenti inseriti nel sistema di controllo della denominazione di origine protetta.

2. Al fine di consentire alle aziende interessate un'adeguata programmazione delle rispettive attività, il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali provvede, con proprio decreto, entro il 31 maggio 2014, a definire le modalità per l'attuazione del presente articolo.

3. Sono escluse dalla previsione di cui al comma 1 tutte le aziende che utilizzano e detengono all'interno dell'impianto produttivo esclusivamente latte bufalino e semilavorati realizzati con latte proveniente da allevamenti inseriti nel sistema di controllo della denominazione di origine protetta».

Art. 2.

(Entrata in vigore)

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

