

CAMERA DEI DEPUTATI N. 1407

PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa del deputato MALGIERI

Disposizioni in materia di riconoscimento e tutela
della carne bufalina italiana

Presentata il 24 luglio 2001

ONOREVOLI COLLEGHI! — La presente proposta di legge riproduce lo schema di un'analoga iniziativa promossa nel corso della XIII legislatura dell'onorevole Cuscunà (atto Camera n. 6983), da sempre impegnato in prima linea nell'azione di tutela e di valorizzazione dei cosiddetti prodotti di nicchia, e sostenuta con convinzione da tutto il gruppo di Alleanza nazionale.

La proposta di legge detta disposizioni per il riconoscimento e la tutela della carne bufalina italiana, nel contesto di un'iniziativa più ampia di salvaguardia di produzioni tipiche che, pur legate a potenzialità di sviluppo assai consistenti, rischiano di essere irrimediabilmente penalizzate. In tale ottica, l'obiettivo dell'estensione della filiera bufalina al comparto carne risponde ad una duplice esigenza: da un lato, creare le premesse per un'adeguata tutela del produttore; dall'altro, ga-

rantire elevati livelli qualitativi del prodotto da immettere sul mercato, in un contesto che dovrà risultare funzionale alla corrispondente tutela del consumatore.

La presenza in Italia della specie bufalina può essere fatta risalire all'antica Roma (ne fanno fede scritti di Catullo e di Apicio) e, successivamente, all'epoca longobarda, come si evince da un testo del VII secolo dopo Cristo, nel quale è contenuto un riferimento all'allevamento di capi bufalini nella zona di Aquileia. È, tuttavia, soltanto nel basso Lazio ed in Campania che l'allevamento di questa specie ha assunto nel tempo caratteristiche tali da rappresentare una fonte di ricchezza. Oggi in Italia sono allevati oltre 200 mila capi bufalini, dei quali 160 mila in Campania e circa 30 mila nel Lazio.

Com'è noto, il bufalo appartiene all'ordine degli artiodattili ed alla famiglia dei

bòvidi. La sottofamiglia dei bovini nella « tribù » dei bufalini comprende la razza bufalina « Mediterranea », presente in Italia, della quale recenti studi biochimici hanno dimostrato l'origine autoctona.

Va peraltro considerato che negli ultimi decenni un rilevante numero di capi della razza « Mediterranea » è stato esportato in varie parti del mondo, in particolare in Venezuela, Brasile, Argentina, Israele ed Inghilterra. In Romania ed in Bulgaria, inoltre, viene allevata una razza bufalina definita « italiana », geneticamente compatibile e somaticamente simile alla « Mediterranea », pur differenziandosene in termini di produttività di latte e di resa di quest'ultimo in fase di caseificazione.

In tutte le parti del mondo nelle quali se ne registra la diffusione (è stato computato un numero complessivo di capi pari a circa 160 milioni, appartenenti a svariate razze: oltre alla « Mediterranea », *swamp, river, murrah, jafarabadi, carabo*, non sempre compatibili tra di loro sotto il profilo genetico), l'allevamento della specie bufalina è destinato sia alla produzione di latte che a quella della carne. In Italia, al contrario, il discorso è limitato esclusivamente al latte ed alla sua trasformazione nella più famosa e celebre mozzarella di bufala a denominazione di origine protetta (DOP).

Le ragioni di questo assurdo disinteresse vanno ricercate, in primo luogo, nella prevalente collocazione, dovuta a diversi fattori, di questa tipologia di allevamento nel centro sud, area nella quale la carne, in particolare quella bufalina, non è mai stata valutata in termini adeguati sotto il profilo della tradizione sia zootecnica sia alimentare. La carne, insomma, non è parte integrante della dieta mediterranea, anche se quella bufalina, per le sue caratteristiche naturali, potrebbe a giusta ragione rivestire un ruolo fondamentale in questo stile alimentare che va sempre più diffondendosi ovunque.

Se a questo aggiungiamo il grande successo della mozzarella e l'ottimo prezzo che il latte bufalino riesce a spuntare nei confronti di quello bovino (più del triplo), si individua un ulteriore fattore

che, in coerenza con una consuetudine che purtroppo caratterizza il meridione d'Italia, non ha certamente stimolato gli allevatori nella ricerca di un'ulteriore fonte di reddito.

Il fatto che il compatto della carne bufalina sia sempre stato trascurato in Italia ha anche creato svariati problemi nella gestione degli allevamenti. Infatti, il ritardo che si accumula nella rimonta dei capi da latte, venendo a mancare l'ottimale utilizzo, quindi il mercato con un suo prezzo di riferimento per i cosiddetti « fine carriera », appunto da latte, fa sì che vengano spesso munti animali troppo anziani e che alla fine siano macellati solo quelli le cui carni finiscono per rovinare l'immagine di una derrata che, se al contrario, viene ben prodotta, in maniera cioè finalizzata, ha dimostrato avere un eccellente livello qualitativo.

Va subito detto però che molti operatori del settore ignorano questo aspetto, come peraltro dimostra l'abusata ed ingenerosa espressione « dare una bufala », originata proprio dalle ipotesi in cui una pessima carne bufalina, proveniente cioè da un animale molto vecchio, sia spacciata per bovina.

Tutto ciò, oltre ad ulteriori argomentazioni squisitamente tecniche ma anche storiche ed antropologiche (che portano a ritenere che un mammifero non possa utilmente essere allevato soltanto in funzione del latte, trascurando completamente l'utilizzazione della carne, pena l'emergere di innumerevoli problematiche gestionali, sanitarie, legali, ambientali, produttive, di immagine della commercializzazione dei prodotti, di mantenimento del monopolio di mercato) induce sempre più gli operatori del settore, od almeno quelli più lungimiranti e dotati di spirito di impresa, a considerare un grave errore fondare tutto il comparto bufalino italiano, caso più unico che raro, solo sul latte per la totale trasformazione di esso in un unico, anche se eccezionale formaggio, tutelato peraltro con la DOP europea. A questa apertura verso nuovi e raggiungibili orizzonti per gli allevatori hanno contribuito recenti ricerche sull'ingrasso

dei vitelli e sul finissaggio dei capi adulti, che hanno meglio dimostrato rispetto al passato l'utilità di questa specie animale ai fini della produzione della carne.

Ma è soprattutto l'idea di come quest'ultima ben si presti per la trasformazione industriale in salumi insaccati e non insaccati, *patè*, omogeneizzati ed altro, a rappresentare la vera novità. Né può essere trascurato come anche la linea fresca, in particolare quella funzionale a tagli pregiati da destinare alle migliori realtà della ristorazione, vada considerata, così come quella surgelata, in una seconda fase, in relazione ad un *target* elevato di consumatori.

La richiesta di carne di qualità, alla luce anche di vicende verificatesi negli ultimi anni (morbo della mucca pazza, carne agli ormoni) si fa sempre più pressante ed il comparto della carne bufalina italiana, il cui potenziale resterà comunque sempre limitato ad una nicchia di mercato (attualmente si fonda su 50 mila vitelli maschi all'anno inutilizzati e su circa 20 mila femmine considerate « fine carriera » per la produzione di latte), non può non trovare il suo importante spazio.

Vi è poi da considerare l'intero indotto economico ed in particolare quello deri-

vante dalla commercializzazione della pelle di questo animale, già oggi utilizzata per la fabbricazione di nastri trasportatori per l'industria automobilistica e per la copertura dei sedili di auto di alta gamma. Da tutto ciò deriva il fondamentale discorso del potenziale impiego di nuova manodopera, anche femminile.

Una carne, quella bufalina, particolarmente adatta al consumo per le sue caratteristiche biochimiche e bromatologiche molto particolari: ottimo contenuto proteico, estremamente magra, basso livello di colesterolo, alto contenuto di ferro, ipocalorica, tenera, chiara, succosa. Una carne per gli atleti, ma anche per i malati e gli anziani; una carne per chi intenda seguire una dieta, ma anche per chi non disdegna i piaceri della tavola; una carne non vietata da alcuna religione, che potrebbe essere quindi destinata anche al mercato islamico, grosso punto di riferimento commerciale per l'Italia, il mercato del nostro futuro.

A tali fini è stata redatta la presente proposta di legge, della quale si auspica la rapida approvazione, nella consapevolezza che la formulazione tecnica dell'articolato appare coerentemente compatibile con la normativa europea di settore.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

1. La presente legge promuove la produzione, la diffusione e la commercializzazione della carne bufalina italiana.

ART. 2.

1. Ai fini dell'applicazione della presente legge, è considerata zona di allevamento dei capi bufalini nonché di produzione e di trasformazione della carne bufalina italiana la zona compresa nel territorio delle province di Caserta, Salerno, Napoli, Avellino, Benevento, Foggia, Frosinone, Latina, Roma, Grosseto ed Udine.

ART. 3.

1. La carne bufalina italiana è il prodotto ottenuto dalla macellazione di animali maschi e femmine di razza mediterranea, nati in Italia, di età compresa tra uno e dodici anni, allevati allo stato selvatico, brado, semibrado, in *paddok* o in stalle da ingrasso ed alimentati con foraggi verdi, essiccati e conservati, mangimi composti, completi e complementari ed integrazione minerale e vitaminica. È vietata la somministrazione di qualsiasi alimento di origine animale nonché l'utilizzazione di ormoni, antibiotici auxinici e sostanze assimilabili.

ART. 4.

1. Il trasporto degli animali di cui all'articolo 3 può avvenire esclusivamente impiegando automezzi allo scopo autorizzati dal consorzio di cui all'articolo 12 e nel rigoroso rispetto della normativa vi-

gente in materia di protezione degli animali. È vietato il trasporto degli animali vivi per percorrenze superiori a 300 chilometri giornalieri. Tra il carico e lo scarico degli animali vivi dagli automezzi non possono intercorrere più di dieci ore.

ART. 5.

1. La macellazione degli animali di cui alla presente legge è effettuata esclusivamente in impianti garantiti dal numero di approvazione veterinaria ai sensi delle disposizioni emanate in materia dall'Unione europea.

ART. 6.

1. Al momento dell'ingresso dei capi nell'azienda di macellazione si provvede alla loro identificazione, riportando in apposito registro di carico e scarico il numero della marca auricolare e la stalla di provenienza. Contestualmente, le aziende di macellazione provvedono a redigere una carta di identificazione delle carni.

ART. 7.

1. Le mezzene derivanti dalla macellazione sono collocate in celle condizionate per temperatura, umidità e velocità dell'aria, al fine di consentire ed ottimizzare il processo di frollatura. Tale processo si svolge in un tempo minimo di venti giorni per gli animali anziani e per quelli giovani allevati allo stato selvatico e brado, e di dieci giorni per gli altri.

ART. 8.

1. La distribuzione del prodotto fresco, con riferimento sia al punto di vendita che agli impianti di trasformazione, è effettuata utilizzando automezzi dotati di impianti frigoriferi.

ART. 9.

1. Il Ministero delle politiche agricole e forestali e le regioni Campania, Puglia, Lazio, Toscana e Friuli-Venezia Giulia, nell'ambito delle rispettive competenze e a valere sugli ordinari stanziamenti di bilancio, incentivano, con campagne di informazione mirate presso i produttori, gli esercenti ed i consumatori, la diffusione della carne bufalina italiana, promuovendo, in assenza di iniziative da parte dei soggetti legittimati, l'avvio delle procedure per il riconoscimento ai sensi dei regolamenti (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992 e n. 2082/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992.

ART. 10.

1. Entro quarantacinque giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, il Ministero delle politiche agricole e forestali promuove le necessarie procedure affinché la denominazione « carne bufalina italiana » sia registrata, ai sensi del regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, come attestazione comunitaria di specificità ed iscritta nell'albo di cui all'articolo 3 del medesimo regolamento.

ART. 11.

1. La vigilanza sull'applicazione delle disposizioni di cui alla presente legge, da intendere come disciplinare ai sensi dell'articolo 4 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, è esercitata dal Ministero delle politiche agricole e forestali, in collaborazione con le regioni Campania, Puglia, Lazio, Toscana e Friuli-Venezia Giulia.

ART. 12.

1. Ai fini della vigilanza sulla produzione, sulla trasformazione e sulla distribuzione della carne bufalina italiana, i

soggetti di cui all'articolo 11 possono avvalersi di un consorzio volontario di produttori il quale:

a) comprenda tra i propri soci almeno venti produttori, singoli od associati, che da oltre dieci anni risultino impegnati nella specifica filiera produttiva;

b) sia retto da uno statuto che consenta, senza discriminazione alcuna, l'ammissione nel consorzio, a parità di diritti, di qualsiasi produttore, singolo od associato, di carne bufalina italiana;

c) garantisca, per la sua costituzione nonché per i mezzi finanziari di cui dispone, un efficace ed imparziale svolgimento dell'incarico affidatogli.

ART. 13.

1. Il consorzio costituito ai sensi dell'articolo 12 può utilizzare un proprio contrassegno per la presentazione e per la commercializzazione del prodotto, il cui schema deve essere preventivamente approvato dal Ministero delle politiche agricole e forestali, con parere obbligatorio e vincolante delle regioni Campania, Puglia, Lazio, Toscana e Friuli-Venezia Giulia, per contraddistinguere l'avvenuta vigilanza ai fini della produzione e della commercializzazione del prodotto stesso.

ART. 14.

1. Il consorzio di cui all'articolo 12 agisce senza fini di lucro ed è sottoposto alla vigilanza del Ministero delle politiche agricole e forestali, in collaborazione con le regioni Campania, Puglia, Lazio, Toscana e Friuli-Venezia Giulia. L'incarico attribuito al consorzio può essere revocato qualora si accerti un insufficiente od irregolare funzionamento dello stesso, con pregiudizio per il suo assolvimento.

ART. 15.

1. Ai funzionari del consorzio incaricati della vigilanza è riconosciuta la qualifica di agenti di polizia giudiziaria.

ART. 16.

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

