

Crisi Diossina, in quattro mesi danni per 25 milioni di euro

La Regione Campania ha pubblicato un rapporto che presenta i risultati di una indagine condotta per valutare gli impatti economici sulla filiera della mozzarella di bufala campana nel primo quadrimestre 2008, a seguito della “crisi diossina” e dei conseguenti controlli sanitari effettuati nel mese di aprile.

L'obiettivo dello studio, condotto dalla Regione Campania in collaborazione con il Mipaaf e le organizzazioni agricole ed industriali della filiera bufalina, era quello di fornire una base di valutazione per definire gli interventi su 3 aree di impatto, relative:

- alla sospensione temporanea dalla commercializzazione durante i controlli (perdita di valore del latte/prodotto trasformato, costi logistici e di stoccaggio);
- ai casi di ritrovamento di campioni con contenuto di diossina superiore alla soglia di tolleranza (costi di distruzione di latte/prodotto trasformato e costi per la contaminazione degli allevamenti);
- all'impatto mediatico dell'emergenza ambientale in corso (riduzione di consumi, volumi commercializzati e prezzi).

In sintesi, secondo il rapporto ufficiale, nel primo quadrimestre 2008 le difficoltà di mercato hanno comportato una riduzione del fatturato di circa 19 milioni di euro per i caseifici e di oltre 3,3 milioni di euro per gli allevamenti, principalmente nella provincia di Caserta (-2,8 milioni di euro). A ciò va aggiunto un ulteriore calo delle vendite a causa del blocco parziale della commercializzazione per consentire i controlli ufficiali nel mese di aprile, quantificabile in circa 2,8 milioni di euro per i caseifici e 1,7 milioni di euro per gli allevamenti.

Le difficoltà di mercato hanno significativamente contribuito alla contrazione delle vendite di mozzarella di bufala Dop e degli altri prodotti lattiero-caseari di provenienza campana, dovuta in parte all'emergenza ambientale e mediatica e in parte alla stagnazione economica generata dai consumi in flessione per la recessione economica e la crescita dei prezzi. Le medesime difficoltà hanno anche causato gli stocaggi di latte di bufala, che a fine aprile hanno raggiunto le 27.228 tonnellate (di cui 4.343 tonnellate per controlli ufficiali), con costi nel complessivo pari a circa 1,5 milioni di euro. Infine, vanno sommati i costi di distruzione del latte contaminato, per circa 732 mila euro. In totale, i danni per la filiera della mozzarella di bufala campana ammontano a circa 25 milioni di euro, di cui oltre 4,6 per gli allevamenti e 20,3 per i caseifici.

Per superare queste difficoltà il rapporto individua alcuni interventi, di carattere strutturale e di contrasto dell'emergenza. Gli interventi strutturali sono in parte già in fase di attivazione, dagli strumenti di politica industriale regionale accessibili dai caseifici (contratti di programma, consolidamento passività, sostegni all'innovazione), agli strumenti che il Piano di sviluppo rurale mette a disposizione della ristrutturazione degli allevamenti e dello stadio agricolo della filiera, al Piano per l'eradicazione della brucellosi bufalina in provincia di Caserta.

Gli interventi di emergenza, invece, si articolano in:

- interventi generali, rivolti a tutte le imprese (fondo di garanzia per differimento di pagamenti bancari, anticipo rimborsi iva, differimento pagamenti all'agenzia delle entrate, promozione consumi, ritiro del latte in eccesso);
- interventi specifici per i caseifici e gli allevamenti coinvolti nei controlli sanitari di aprile 2008 (contributo forfettario alle imprese coinvolte nei controlli ufficiali, ritiro e distruzione del latte contaminato, bonifica degli allevamenti).

Il report è stato presentato lo scorso 8 settembre al Mipaaf alla presenza dei rappresentanti della Coldiretti e della filiera campana, che hanno concordato sulla necessità di avviare gli interventi previsti con una tempistica adeguata, tenendo conto della necessità di dare risposte urgenti ad un settore che è un “patrimonio nazionale”, economico oltre che gastronomico: la mozzarella di bufala è consumata da quasi un italiano su due (48,8 per cento) ed è uno dei formaggi più apprezzati a livello internazionale.