

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



- La più importante DOP del Centro-Sud Italia
- 3[^] in Italia nel settore dei formaggi DOP (per valore)
- 5[^] tra tutte le denominazioni DOP/IGP italiane
- 98 caseifici certificati DOP (2018)
- 49.800 tonn. di prodotto certificato DOP (2018) di cui oltre il 34% destinato all'export
- 1.400 allevamenti certificati di latte bufalino inseriti nel Sistema di certificazione
- 400.000 bufale di razza mediterranea italiana
- 260.000 tonn. di latte prodotto dagli allevamenti del sistema MBC
- 15.000 addetti totali (incluso l'indotto)
- fatturato di quasi 600 milioni di euro al consumo

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



- Il Siero di caseificazione proveniente dai nostri caseifici, per le sue caratteristiche chimico-fisiche, non può assolutamente essere considerato un rifiuto! E' una materia secondaria contenente elementi ad alto valore nutrizionale sia per l'uomo che per animali e batteri.
- In termini economici il siero è assolutamente una risorsa di reddito integrata nell'economia del caseificio.
- Il Consorzio di Tutela, insieme a primarie aziende specializzate nel settore, ha avviato un progetto che prevede la realizzazione di un grosso impianto per la valorizzazione del siero/scotta prodotto dai caseifici mediante la sua trasformazione in mangime per le bufale e produzione di biometano.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



- Il mangime che sarà destinato alle bufale è costituito da WPC 35 (whey protein concentrate) ed è ottenuto sottoponendo il siero a tecnologie di ultrafiltrazione fino all'ottenimento di polvere proteica che stoccata in sacchi potrà essere utilizzata entro un anno dal suo confezionamento.
- I nostri allevatori impiegheranno nella preparazione della razione alimentare giornaliera delle proprie bufale una parte di WPC 35. Queste proteine sono del tutto sostituibili o integrabili alle proteine, già impiegate nelle diete, provenienti da mais, soia etc, migliorando addirittura le performance di produzione di latte in quanto più ricche di amino-acidi essenziali.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



- Il permeato ovvero lo scarto di lavorazione derivato dal processo di ultrafiltrazione del siero, contenente zuccheri residui, viene inviato ad un biodigestore per produrre biogas che potrà tra l'altro usufruire degli incentivi previsti dalle normative economiche nazionali.
- Dal biogas si potrà ottenere:
 - Cogenerazione elettrica (con possibilità di vendita al gestore energetico);
 - Produzione di vapore e acqua calda (per le necessità di servizi per la stessa azienda e per quelle nelle immediate prossimità);
 - Trasformazione in biometano per autotrazione (utilizzare flotte di automezzi per la raccolta del latte e per la consegna del formaggio fresco, munite di impianti a biometano aventi impatto quasi nullo sulle emissioni atmosferiche).

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



- La scelta del Consorzio di voler puntare su un progetto importante di sfruttamento del siero è da considerarsi strategica nell'ottica di poter differenziare sempre più la filiera della DOP Mozzarella di Bufala Campana con quelli che si possono definire capisaldi dei principi regolatori di economia circolare nell'ambito agroalimentare che, impiegano e sfruttano appieno le biomasse agricole e quelle derivate dalla produzione di questo formaggio.
- Gli obiettivi del progetto sono:
 - ottimizzare risorse energetiche;
 - aumentare l'autonomia energetica;
 - produrre alimenti zootecnici alternativi, sostenibili e provenienti dalla stessa filiera;
 - ridurre al minimo gli scarti e le emissioni inquinanti;
 - acquisire maggiore reputazione dal consumatore finale

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



- Il Consorzio propone come suggerimenti per la redazione dell'Agenda Strategica da presentare alla Commissione Europea degli spunti di riflessione su cui concentrare gli sforzi della futura ricerca scientifica:
- aumentare la sperimentazione di nuovi alimenti alternativi a quelli già utilizzati per gli animali, magari integrandoli sempre con sostanze naturali ad alto valore nutritivo;
 - migliorare e ottimizzare le razioni alimentari degli animali in modo da evitare perdite e spreco delle risorse primarie;
 - rafforzare il concetto di economia agricola circolare a tutti i livelli per migliorare sia le performance produttive, la salvaguardia dell'ambiente, la realizzazione di cibi buoni e sicuri e naturalmente la cura della salute degli animali e dei consumatori.