

Mozzarella Dop, serve approvare la norma anti-truffe

“Auspichiamo che la “norma salva mozzarella Dop” possa essere esaminata nel prossimo Consiglio dei Ministri per dare la giusta interpretazione sulle modalità di separazione degli stabilimenti che producono mozzarella di bufala campana Dop prevista per legge”. E’ quanto afferma la Coldiretti nel commentare il rinvio del Consiglio dei Ministri (CdM).

Per garantire la qualità del prodotto e il contrasto alle frodi, la corretta interpretazione della norma dovrebbe prevedere che l’obbligo di separazione “non si applica ai produttori che lavorano esclusivamente latte di bufala proveniente da allevamenti inseriti nel sistema di controllo della Mozzarella di bufala campana Dop”.

Una volta avviata la produzione di mozzarella (Dop) in un determinato stabilimento che utilizza esclusivamente latte e cagliate bufaline non è, infatti, evitabile la formazione di sottoprodotti (ad esempio ricotta e siero) e non costituisce certo contraffazione l’eventuale produzione in quello stesso stabilimento per motivi tecnici o commerciali di formaggi o mozzarelle di bufala non a denominazione di origine, seppure realizzati con latte e cagliate destinate in partenza alla produzione Dop.

“Una precisazione importante per valorizzare un settore che è diventato il simbolo del Made in Italy nel mondo perché racchiude in sé i valori dell’identità, della cultura locale e del territorio che vanno difesi e tutelati”, ha affermato il presidente della Coldiretti Sergio Marini. “Si tratta di un provvedimento necessario per difendere un sistema produttivo che vale circa mezzo miliardo di euro all’anno dal quale dipende il futuro di quasi millecinquecento allevatori impegnati ma che è anche e soprattutto un volano per l’economia e l’occupazione del Mezzogiorno”, ha precisato il presidente della Coldiretti Campania Gennaro Masiello.