

*Proseguono le attività  
di tutela e promozione  
della Mozzarella  
di bufala campana*

# Il consorzio Dietro alla dop più importante del centro sud

di **Carlo Borrelli**

**L**a Mozzarella di bufala campana è il più importante marchio dop del centro-sud Italia. Nel 2011 sono stati prodotti 37 milioni e 500 mila kg di Mozzarella di bufala campana (+1,3% rispetto al 2010), di cui il 25% è stato esportato. L'export si è rivolto principalmente a Francia, Germania, Stati Uniti, Gran Bretagna, Svizzera e Giappone.

Il 58% della mozzarella dop viene prodotto tra le province di Caserta e Napoli, il 34% a Salerno, il 7% nel basso Lazio e l'1% tra Venafro (Is) e Foggia. Sono alcuni dei dati che ci ha fornito il Consorzio di tutela della Mozzarella di bufala campana. E il presidente,



● Il 58% della mozzarella Dop viene prodotta tra le province di Caserta e Napoli, il 34% a Salerno, il 7% nel basso Lazio e l'1% tra Foggia e Venafro.



● Domenico Raimondo, presidente del Consorzio tutela Mozzarella di bufala campana.

Domenico Raimondo, aggiunge: «Gli ottimi risultati sono frutto della scelta del Consorzio di puntare sempre sulla qualità del prodotto e sul lavoro di squadra dell'intera filiera, perché questo è l'unico modo per crescere e valorizzare al meglio la mozzarella dop, prodotto vetrina del made in Italy. Bisogna però non abbassare mai la guardia e dedicare il massimo impegno per tutelare questo prodotto che tutto il mondo ci invidia».

Il marchio della dop ha consentito di far conoscere il prodotto originale, il suo territorio e soprattutto il sapore inconfondibile, ma soprattutto ha consentito al consumatore di distinguere mozzarelle non certificate dalla Mozzarella di bufala campana, che è soggetta a tantissimi controlli, dall'allevamento della

Caseifici certificati	111 (*)
Produzione dop (tonn.)	37.500 (**)
Fatturato alla produzione (milioni di euro)	circa 300
Fatturato al consumo (milioni di euro)	circa 500
Allevamenti di bufale (numero aziende agricole)	circa 2000
Numero capi bufalini (nell'area dop)	circa 280.000
Addetti (compreso indotto)	circa 20.000

*\*) nel 2010 erano 116. \*\*) nel 2010 erano 36.719. Fonte: Consorzio di tutela.*

bufala fino alla vendita al consumatore. «Solo i caseifici che superano l'impegnativo iter di certificazione possono ottenere il marchio della dop; successivamente tali aziende vengono monitorate costantemente attraverso analisi per garantire il rispetto del disciplinare ed alti standard qualitativi del prodotto messo in commercio».

### All'estero

I dati commerciali sono positivi e incoraggianti, tuttavia, precisa il presidente, resta ancora molto da fare. «L'obiettivo del consorzio è quello di cogliere le nuove opportunità offerte dal mercato in Italia e all'estero e migliorare la redditività della filiera, iniziando dagli allevatori. Nell'ultimo anno, infatti, il consorzio di tutela ha apportato importanti modifiche



● Il Consorzio ha stretto importanti accordi con i consorzi di altri formaggi dop per il controllo reciproco della qualità.

allo statuto e aperto le porte anche agli allevatori, con lo scopo di innalzare le garanzie e la sicurezza lungo tutto il processo produttivo».

All'estero, continua Raimondo, sono state numerose le iniziative di promozione che hanno visto la mozzarella di bufala campana dop protagonista: «dall'Anuga di Colonia al Foodex di Tokyo, dal Korea Food Expo 2011 fino all'ultima missione, a Identità golose di Milano, dove abbiamo presentato il nuovo ricettario».

### La contraffazione

Bisogna ricordare però che il comparto ogni anno subisce danni ingenti dalla contraffazione, fenomeno che rappresenta un vero problema.

«Secondo le nostre stime - aggiunge Raimondo - il mercato parallelo della contraffazione è un business da oltre 100 milioni

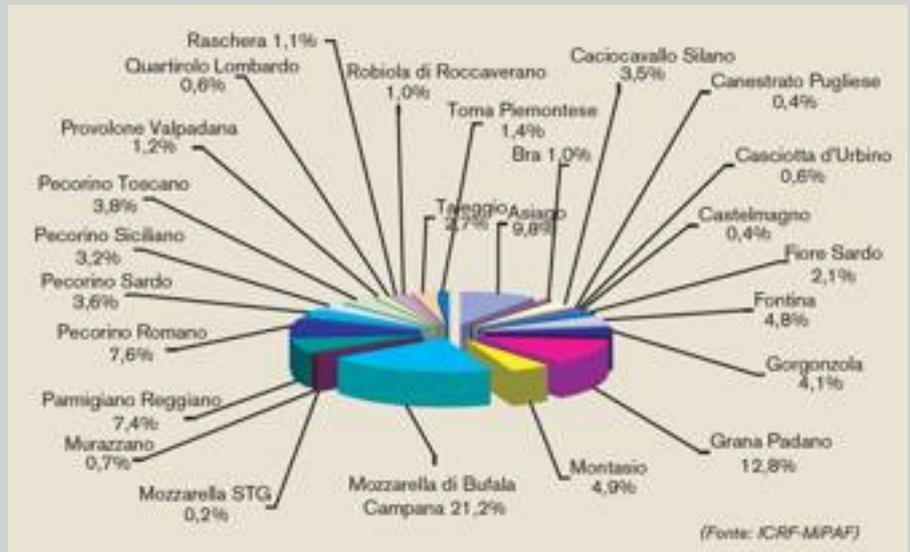
## A TUTELA DI PRODUZIONE, COMMERCIO E QUALITÀ

Il consorzio di tutela della Mozzarella di bufala campana, nato nel 1981, è l'unico organismo riconosciuto dal Mipaaf per la tutela, la vigilanza, la valorizzazione e la promozione di questo formaggio. Scopo del consorzio, si legge sul sito internet mozzarelladop.it, è tutelare la produzione e il commercio della Mozzarella di bufala campana, difendere la denominazione stessa in Italia e all'estero, favorire il miglioramento dei mezzi di produzione di questa mozzarella e il conseguente miglioramento qualitativo della sua produzione, esercitare vigilanza sulla produzione e sul commercio e in particolare sull'uso corretto della sua denominazione di origine. La Mozzarella di bufala campana ha ottenuto nel 1996 la dop. Rappresenta, dice il sito, il più importante marchio dop del centro-sud Italia, il quarto a livello nazionale per produzione e il terzo tra i formaggi dop italiani.

I.Z. ●



● I risultati conseguiti dal Consorzio sono frutto della scelta di puntare sempre sul lavoro di squadra dell'intera filiera.



● I controlli effettuati nel 2003 da Icrf Mipaaf su alcuni formaggi dop italiani.

di euro l'anno, con almeno 7 milioni di chili di mozzarella immesse irregolarmente sul mercato in Italia e all'estero. Ma siamo fiduciosi e convinti di sconfiggere questa piaga; d'altra parte sono oltre 15 mila i controlli che ogni anno vengono effettuati sul prodotto, e poi non dimentichiamo la trasparenza del nostro agire e la grande attenzione delle forze dell'ordine».

Il consorzio, inoltre, ha stretto importanti accordi con i consorzi di altri formaggi dop per il controllo reciproco della qualità al fine di tutelare al massimo i consumatori.

### Repressione frodi

Il consorzio opera attraverso un proprio corpo ispettivo, la cui qualifica di agenti di pubblica sicurezza è attribuita da spe-

cifico decreto del ministero degli Interni. «Si opera nel prelievo dei campioni di Mozzarella di bufala campana e/o di produzioni similari, negli stabilimenti sia di produzione che al commercio su tutto il territorio nazionale, al fine di verificare la rispondenza del prodotto dop agli standard qualitativi previsti dal disciplinare di legge (D.P.C.M. 10/5/93, pubbl. su G.U. n.219 del 17/9/93)».

Tale attività è preventivamente regolamentata attraverso la definizione annuale di un protocollo operativo in ottemperanza al decreto ministeriale Mipaaf 12/10/2002. Questo protocollo viene stipulato di comune accordo con l'Ispettorato centrale repressione frodi (Icrf) di Napoli, sede di Portici, competente per territorio.

«I nostri ispettori operano in autonomia, per le ordinarie operazioni di vigilanza, o in coordinamento con gli ispettori dell'Icrf del Mipaaf per situazioni particolari. I campioni di Mozzarella di bufala campana prelevati dal commercio sono sottoposti ad analisi con metodi ufficiali nei laboratori pubblici dell'Icrf». E come mostra la figura pubblicata sopra (fonte Icrf - Mipaaf) la Mozzarella di bufala campana dop è stata nel 2003 il formaggio dop più controllato in assoluto. ●

### IL PRODOTTO DOP NON È MAI SFUSO

«La Mozzarella di bufala campana dop dichiara sempre dove nasce e chi l'ha prodotta, per questo la Mozzarella di bufala campana dop sfusa non esiste». È quanto sottolinea Raimondo, che aggiunge «la legge (articolo 23 del decreto legislativo 109/92 e articolo 517 quater del codice penale) prescrive che tutti i formaggi freschi a pasta filata debbano essere venduti in confezioni che ne garantiscano la conservazione e ne certifichino la provenienza. Pertanto, l'organismo di vigilanza e valorizzazione ha scelto informare i consumatori lanciando una campagna di comunicazione ad effetto con lo slogan "L'originale non è mai nuda". L'informazione è corredata da utili indicazioni per il consumatore, che saranno esposte nei punti vendita, per far capire l'importanza di non richiedere e di non accettare prodotto sfuso».



● La laocandina, da esporre nei punti vendita, che accompagnerà la campagna di comunicazione.

Si tratta di un fenomeno, precisa il presidente, «che è causa non solo di danni economici per i consumatori, che spesso comprano una mozzarella sfusa spacciata per bufala campana dop, ma anche di eventuali rischi per la salute, dal momento che non si conoscono l'origine di quel prodotto e le responsabilità del produttore». **C.B.●**