



Consiglio Regionale della Campania

*VIII Commissione permanente consiliare
(Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali per lo Sviluppo)*

Prot.n. 215/VIII Comm.Perm.

Napoli, 11/10/2017

**ATTO DI INDIRIZZO
AI SENSI DELL'ARTICOLO 123 DEL REGOLAMENTO INTERNO.**

**“PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP”**

L'VIII Commissione consiliare permanente nella seduta del 10 ottobre 2017

Premesso che:

- la mozzarella di bufala Campana Dop è un formaggio prodotto secondo un disciplinare molto rigoroso, registrato ai sensi del Regolamento (CE) n. 103/2008, quale regola produttiva obbligatoria prevista dal regolamento (CE) n.510/2006 sulla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- il 4 maggio 2017 l'assemblea del Consorzio per la tutela del formaggio mozzarella di bufala campana Dop, ha deliberato una nuova proposta di modifica al disciplinare della predetta mozzarella Dop, allo scopo, tra l'altro, di prevedere l'introduzione nel metodo di elaborazione, del condizionamento e della commercializzazione a temperature negative di -18°C (congelamento del prodotto), anche senza liquido di governo, con obbligo di effettuare tale processo nel corso della sua produzione e nello stesso stabilimento autorizzato;
- la nuova proposta di modifica del disciplinare prevede anche la realizzazione dei cosiddetti «filoni» da 1 chilogrammo, un formaggio molle asciutto che nulla ha a che vedere con la mozzarella di bufala Dop;

Rilevato che:

- su tale proposta la competente struttura della Giunta regionale si è già espressa il 13 settembre u.s. ritenendola condivisibile ad eccezione delle modifiche riportate ai numeri 5, 7 ed 11;
- in particolare sulla modifica n.11 *“La Mozzarella di Bufala Campana può anche essere condizionata e commercializzata anche a temperature negative (-18°C), con o senza liquido di governo, a condizione che le operazioni di condizionamento siano effettuate al termine del ciclo produttivo, senza interruzione, ed esclusivamente all'interno dello stesso stabilimento autorizzato”*, la Giunta regionale ritiene che *“la commercializzazione del prodotto congelato possa, in particolare, contribuire al sostegno dell'export sulle lunghe*



Consiglio Regionale della Campania

*VIII Commissione permanente consiliare
(Agricoltura, Caccia, Pesca, Risorse Comunitarie e Statali per lo Sviluppo)*

distanze. In tale ottica si propone di non consentire la vendita del prodotto congelato nel territorio amministrativo delle Regioni in cui ricade l'areale della DOP, in quanto inopportuna";

- la modifica n.13, inoltre, consente di apporre su tale prodotto sia la dicitura "Mozzarella di Bufala Campana" che l'etichettatura ed il logo previsti dal D.M. 7 aprile 1998 - Determinazione degli elementi di etichettatura per il prodotto a denominazione di origine protetta "Mozzarella di Bufala Campana";
- le innovazioni ipotizzate modificano sostanzialmente il processo produttivo facendo perdere al prodotto la sua caratteristica di formaggio fresco dequalificandolo, dando luogo ad evidenti riflessi negativi sulla sua valorizzazione economica;

Per tutto quanto sopra

ha approvato, all'unanimità dei presenti, il seguente Atto di indirizzo formulato ai sensi dell'articolo 123 del Regolamento interno.

ATTO DI INDIRIZZO

Si invita la Giunta regionale a ridefinire il parere espresso con nota n.0601223 del 13/09/2017 tenendo conto delle seguenti indicazioni:

- 1) Si condivide la proposta di consentire il condizionamento a temperature negative del prodotto finito, senza alcuna modifica del processo produttivo, per consentire la commercializzazione del prodotto congelato, contribuendo, così, al sostegno dell'export sulle lunghe distanze;
- 2) Per tutelare il prodotto "Mozzarella di Bufala Campana" a marchio DOP, ritenuto "L'oro bianco", eccellenza italiana nel mondo, si ritiene necessario non consentire la vendita del prodotto indicato al punto 1) nell'intero territorio dell'Unione Europea;
- 3) Per tutelare i diritti dei consumatori e le aspettative del settore zootecnico bufalino della DOP, si ritiene necessario eliminare il marchio DOP sulla confezione del prodotto ottenuto con il condizionamento a temperature negative e, inoltre, si invita a evidenziare sulla stessa confezione la scritta "FROZEN".

IL PRESIDENTE

Arch. Maurizio Petracca