

avv. 85 n. 1
11/7/17
A



Consiglio Regionale della Campania

deputato alla
seduta d'aula
del 11 lug. 2017

[Signature]
S. 16/2A gu 220
J.S.

ORDINE DEL GIORNO

Oggetto: Determinazioni per la tutela della mozzarella di bufala Campana MBC DOP

ATTIVITA' ISPETTIVA

REG. GEN. N. 2164/X
LEG. RA

IL CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

Premesso che:

- la mozzarella di bufala Campana DOP è un formaggio prodotto secondo un disciplinare molto rigoroso che dal 1992 a norma del Reg. (CEE) n. 2081/1992 ha valenza giuridica di ambito europeo e da ultimo, ai sensi del Reg. (CE) n. 103/2008, esso è stato riconfermato e registrato quale regola produttiva obbligatoria, a norma del regolamento 510/2006 del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- il 04 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 con designazione di DOP, allo scopo, tra l'altro, di prevedere la possibilità di introdurre nel metodo di elaborazione della stessa, il condizionamento e la commercializzazione a temperature negative di - 18 gradi centigradi (congelamento del prodotto), anche senza liquido di governo con obbligo di effettuare tale processo senza soluzioni di continuità nel corso della sua produzione e nello stesso stabilimento autorizzato; peraltro la nuova proposta di modifica del disciplinare prevede altresì la realizzazione dei cosiddetti - FILONI da 1 Kg MARCHIATI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP - , in pratica un formaggio molle asciutto che nulla ha a che vedere con la FANTASTICA Mozzarella di Bufala Campana DOP;

Considerato che

- la modifica al disciplinare è un non nuovo tentativo di "industrializzare" questo antichissimo prodotto rurale del Mezzogiorno d'Italia, correndo il rischio di banalizzarlo con grave danno soprattutto per gli allevatori di bufale che producono il latte in seno all'areale della suddetta DOP;

A.D.D. Consiglio Regionale della Campania
Protocollo: 0011501/A Data: 11/07/2017 13:45
Ufficio: Segreteria Generale
Classifica:



[Signature]



Consiglio Regionale della Campania

- analogo proposito di modifica del disciplinare, risalente a circa 5 anni fa, prevedeva il congelamento del latte e della cagliata durante la produzione della Mozzarella di bufala campana DOP. L'episodio non mancò di generare allarme e preoccupazione anche presso gli organi parlamentari e di fatti fu proposta una specifica Interrogazione a risposta orale (la n. 3-02600) grazie alla quale il Governo e la Regione Campania (regione dove viene prodotto oltre il 60% del latte e della mozzarella di bufala MBC DOP prodotta in Italia) presero provvedimenti diretti ad impedire un tale stravolgimento produttivo.

Ritenuto che

- laddove si dovesse concretizzare il nuovo proposito di modifica del disciplinare atto ad introdurre il congelamento della mozzarella, gli allevatori bufalini correrebbero il concreto pericolo di vedersi applicati prezzi più bassi del latte pagati alle stalle, già oggi irrisorio, e il timore di rendere possibile la pratica d'inaccettabili forzature del normale andamento dei corsi mercantili del latte bufalino;
- trattandosi della modifica di un disciplinare per la produzione di formaggio a DOP, le regioni dell'Areale Mozzarella di Bufala Campana DOP ovvero la Regione Campania e le Regioni: Lazio, Puglia e Molise hanno l'obbligo di esprimere il parere vincolante per il Ministero delle Politiche Agricole (MIPAAF) ovvero le Regioni dell'Areale MBC DOP devono esprimere il parere di rito sia sulla legittimità dell'ente proponente sia sul merito delle modifiche. Il parere va trasmesso dalle regioni al Ministero entro i 120 giorni dalla notifica delle richieste di modifica del disciplinare consegnate dal Consorzio di tutela;
- come per le passate proposte di modifica del disciplinare, anche le innovazioni ora ipotizzate, modificando sostanzialmente il processo produttivo, farebbero difatti perdere al prodotto la sua caratteristica di formaggio fresco e potrebbero pericolosamente volgarizzare e dequalificare il prodotto - con evidenti riflessi negativi sulla valorizzazione economica della materia prima - nell'immaginario del consumatore. Per la vera tutela dei diritti dei consumatori e delle aspettative del settore zootecnico bufalino della DOP, andrebbe sempre ribadita la contrarietà rispetto alla proposta di introdurre nel ciclo produttivo della Mozzarella di bufala Campana il congelamento del prodotto finito e la possibilità di utilizzarlo in tale veste come ingrediente fregiato della DOP;



Consiglio Regionale della Campania

- che tale procedimento rappresenta una grave turbativa merceologica.

Rilevato che la Risoluzione, approvata all'unanimità nella seduta del 10/5/2017, dell'VIII Commissione Consiliare Permanente "Agricoltura, Caccia e Pesca, Risorse Comunitarie e Statali per lo Sviluppo" impegna la Giunta regionale, tra l'altro, ad attivare un Tavolo di Confronto con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e con il Ministro della Salute, unitamente alle Regioni afferenti all'Areale della Mozzarella di Bufala Dop, al fine di definire ed adottare tutte le iniziative utili per l'ulteriore tutela dell'intero comparto agroalimentare della filiera bufalina e dei consumatori.

IMPEGNA

Il Presidente e la Giunta Regionale ad attivare tutte le iniziative utili dirette a tutelare l'alta qualità della mozzarella con designazione DOP Campana, ovvero esprimere parere negativo alla modifica del disciplinare, così come stabilita nell'Assemblea del Consorzio per la tutela del formaggio mozzarella di bufala campana DOP del 04 maggio 2017, nella parte in cui prevede *"la possibilità di introdurre nel metodo di elaborazione della stessa, il condizionamento e la commercializzazione a temperature negative di - 18 gradi centigradi (congelamento del prodotto), anche senza liquido di governo con obbligo di effettuare tale processo senza soluzioni di continuità nel corso della sua produzione e nello stesso stabilimento autorizzato"*.

Regione di Basilicata (F.I.)

Stella (F.I.)

Alfano (C.P.)

Antonio Padellaro (F.I.)

Antonio Padellaro (F.I.)

Antonio Padellaro (F.P.I.)

Antonio Padellaro (F.I.)

Antonio Padellaro (C.P.)

Antonio Padellaro (C.P.)

Antonio Padellaro (F.I.)

Antonio Padellaro (F.I.)