



№ 1) Tecnologia della filiera bufalina (Allevamento e produzione lattiero-casearia)

- AITeL, Norme FIL-IDF definizioni, metodiche di analisi e produzione del latte e derivati, 1995.
- ANASB, Disciplinare e norme tecniche del libro genealogico della specie bufalina razza mediterranea italiana, 2001.
- ANASB, Indice Genetico Bufale e Tori, 2011.
- AssoLatte, Industria Lattiero-Casearia Italiana, Rapp.2015, Milano.
- AssoLatte, Manuale volontario di corretta prassi operativa per il settore lattiero-caseario, 2008.
- AssoLatte, Speciale Etichettatura, 1999
- Atlante Qualità Food & Wine «i prodotti Agroalimentari e vitivinicoli italiani DOP, IGP, STG-Biologico», AICIG-MIPAF 2013.
- Barberis C., Atlante dei Prodotti Tipici i Formaggi, INSOR, Ed. Rai Eri.
- Bononi M. e Tateo F., SHELF-LIFE Tecniche di Monitoraggio e Qualità, Chiriotti Editore 2010.
- Bottazzi V., Batteri lattici per l'industria lattiero-casearia, Marino Qualità, 1997.
- Bottazzi V., Latte, Enzimi e microorganismi, MOFIN ALCE 2003.
- Bucchini L., Etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti. Guida pratica per applicare correttamente i claim nutrizionali e salutistici, 2008
- Calabrese G. e Daddio G., Dieta Mediterranea Salute e Bontà, Malvarosa 2016.
- Carbone A., G. Dono, M. Giove, Indagine sui Prodotti tipici della Regione Lazio, Quaderni di informazione Socioeconomica, 2000.
- Cardinali M.G., Le Strategie di Marca nel Settore dei Prodotti Freschi, EGEA
- CCIAA Napoli, Dalla Sicurezza Alimentare al Buon Cibo tracciabilità e rintracciabilità- Norme e regolamenti ed 2013
- Cerrato M., La filiera della Mozzarella di Bufala Campana nell'area della Denominazione di Origine Protetta, Ed. Bubalus bubalis 1999.
- Cerutti G., Residui, Additivi e Contaminativi degli Alimenti, tecniche nuove 1999.
- Citro A., La Mozzarella di Bufala Campana. Le caratteristiche tecniche di filatura quale risanamento termico della mozzarella, UnionCamere Campania.
- Consorzio Parmigiano-Reggiano, La produzione del Fieno.
- Consorzio Parmigiano-Reggiano, Regolamento per la produzione del latte. Norme per l'alimentazione, 1989.
- Consorzio Parmigiano-Reggiano, Regolamento per l'Alimentazione delle Bovine, 2000.
- Consorzio Tutela bufala Campana, Mozzarella di Bufala Campana aspetti nutrizionali, gastronomici e culturali, MIPAF 2004.
- Consorzio Tutela MBC, Modello di Regolamento per la gestione igienica ed alimentare dell'allevamento bufalino per la mozzarella DOP.



- Consorzio Tutela Pecorino Toscano, Latte, Fermenti, Caglio nelle produzioni del formaggio Pecorino toscano 1993.
Contenuti in plastica per alimenti, Plastitalia Group 2015.
Correale E. e Citro A., Allevamento del Bufalo, Ed. Agricole, 1995
Carrera C, Latte e prodotti a base di latte: igiene e sicurezza dalle direttive CEE al D.P.R. 54/1997, tecniche nuove 1998
D'Avanzo A., Mozzarella di Bufala Campana DOP Guida ai grandi artigiani casertani, ed Giannini 2014.
Di Martino M., Master of Food Mozzarella di Bufala, Slow Food italia
2011
Di Nicola F. e Carboni S., L'oro bianco della tavola mediterranea. «The white gold of mediterranean cuisine».
Guariglia A., Economia dell'Allevamento Bufalino in Italia, Università degli Studi di Salerno
1982.
I Prodotti agroalimentari italiani DOP IGP STG, MiPAAF 2011.
ICQ, Etichettatura e tutela del consumatore.
Il Manuale di autocontrollo HACCP, EPC e ADE 2013.
Il Mattino, Campania Mangia & Bevi, Guida 2017.
INEA e Il Sole 24 ORE, Qualità, sicurezza e controllo dei prodotti agroalimentari, 2010.
INRAN, Qualità Alimentare «Progetto strategico come la ricerca consente di valorizzare le produzioni agroalimentari italiane»,2008.
INRAN, Sai quel che mangi qualità e benessere a tavola, Carni fresche, MIPAAF 2012
Ivano De Noni, Scienza del latte 3° edizione in Italiano, tecniche nuove, 2000.
Jemma G., L'allevamento Bufalino nel Salernitano, Battipaglia 1931.
Lavarello L. e Matteucci D., ABC dell'igiene e della sicurezza nel Settore Alimentare, EPC Editore 2011.
Magazzini P., Perrino V.E., Piano del pascolo per le zone umide costiere del SIC "Zone umide della Capitanata", Natura 2000
Manzone G., La nuova sicurezza alimentare dal sistema HACCP alla rintracciabilità di prodotto e di filiera, M&M Associati, 2003
Marziale R., Mondo Bufala, Italian Gourmet 2015.
MOFIN, La Mozzarella Un formaggio tradizionale in evoluzione, 1996.
Mucchetti G. e Neviani E., microbiologia e tecnologia lattiero-casearia. Qualità e Sicurezza, tecniche nuove 2006.
Mucchetti G., Qualità, salubrità e sicurezza di alcuni prodotti lattiero-caseari, MIUR 1999.
Novellino E., Santini A. e Aversano F., Alimentare 3,0 «la nuova frontiera tra salute e sicurezza», ed apicale 2015.
Ottogalli G., Atlante dei Formaggi, Hoepli 2005.



Perrino Enrico Vito, Elementi botanici e bioclimatici di palude nel piano di gestione del pascolo bufalino, Realzione tecnica

Pieri R., Il mercato del latte, UNICATT Ed Franco Angeli 2014.

Proto V., L'alimentazione della bufala, Unina e mangimificio Meridionale 1995.

Regione Campania, Cheeses of Formaggi della Campania tipicità e qualità, 2005

Rivista alimenti & bevande, Inserti HACCP n.n. 1/2,3,4,6,7/8,9,10 del 2005

Rizzatti L. e E., Tutela igienico Sanitaria degli Alimenti e Bevande e dei Consumatori, XXV edizione Il Sole 24 Ore 1999.

Rosati M. e Govrila M., la qualità si fa strada STREET FOOD Nuova gastronomia e Marketing digitale, ed qualivita 2016.

Rubino R., Il modello Latte Nobile «Un'altra via è possibile», Biblioteca di Caseus 2014.

Russo P., Sua Eccellenza, Rogiosi Editore 2017.

Società Geografica Italiana, Italian Heritage Landscapes, tastes and colours, B. Mondadori 2015

Società Geografica Italiana, Patrimoni Italiani Paesaggi, sapori e colori, B. Mondadori 2015

Tateo F. e Bononi M., Guida all'Analisi Chimica degli Alimenti «Latte e Derivati», ARS Edizioni, 2003.

Tecno S.r.l., Food safety in your hands, 2014.

Unina, Progetto Strategico CNR, La Mozzarella di Bufala Prodotti alimentari tipici del Mezzogiorno, Portici 1992.

Zicarelli L., Considerazioni sull'Allevamento Bufalino, ERSAC 1990.



Nº 2) *Diritto Alimentare*

- Alemanno G., La tutela delle DOP e delle IGP, grauseditore 2010
- AssoLatte, La tutela del fabbricante a fronte di anomalie del prodotto riscontrate presso il commerciante, Ed Il Mondo del Latte 1998
- Attività Operativa NAC Carabinieri, Contro le Frodi Alimentari al Servizio dei Cittadini, 2012.
- Bozzurra N. e Gismondi E., Manuale di legislazione Agroalimentare Vol I Parte Generale, ITER 1996
- Bozzurra N. e Gismondi E., Manuale di legislazione Agroalimentare Vol II Parte Speciale, ITER 1996
- Capelli F., Klaus B., Silaro V., nuova disciplina del Settore alimentare e autorità Europea per la Sicurezza alimentare, Giuffrè editore 2006.
- Colosimo a. e Saccani PierM., Codice delle indicazioni geografiche. Raccolta della normativa nazionale relativa ai prodotti DOP e IGP, MIPAF 2011.
- Consorzio Tutela Bufala Campana, Incarico di Vigilanza e Tutela STATUTO, 2002.
- Consorzio Tutela Bufala Campana, Modello di REGOLAMENTO per la gestione igienica ed alimentare dell'allevamento bufalino, 2002.
- Consulenza Lavoro, I provvedimenti disciplinari in Azienda Settore pubblico e privato, ED TARO 2005.
- Corpo Forestale dello Stato, Sicurezza Agroambientale ed Agroalimentare, Attività operativa Rapporto 2010
- Corpo Forestale dello Stato, Contrasto ai crimini AgroAmbientali e AgroAlimentari, MIPAAF 2010.
- Correra C., La depenalizzazione dei Reati Alimentari Commento alla legge 25/06/1993 n.205, Maggioli ed 1999.
- Correra C., Manuale Giuridico lattiero-Casario Analisi commentata di leggi, decreti, ordinanze e circolari. Con supplemento allegato II ed. 1989
- Correra C., Prodotti alimentari Sicurezza, igiene e qualità. Manuale giuridico del controllo ufficiale e dell'autocontrollo aziendale, Maggioli 1998.
- Croce G.R. e Pisani A., la Polizia Giudiziaria nel procedimento davanti al Giudice di Pace. Manuale teorico-pratico per operatori giudiziari, Giuffrè
- De Giovanni G., Le etichette dei prodotti alimentari *Guida pratica per imprese e addetti alla vigilanza*, edagricole 2004.
- Dongo D., Etichette e pubblicità principi e regole di legislazione, edagricole 2004.
- Gregori M. e Garlanti S., Il marketing collettivo dei prodotti agroalimentari, UNIUD.
- INRAN, Le linee guida per una sana alimentazione italiana.
- ITALIA OGGI, Lotta alla contraffazione Agroalimentare in Internet organizzazione, norme, ricerche ed esperienze in Italia a tutela, Speciale EXPO.
- Masini s., Corso di diritto Alimentare II edizione, Giuffrè editore 2011



MiPAAF, I Marchi collettivi nell'Agroalimentare Scenari operativi e prospettive, Rapporto 2001
MIPAAF, La tutela delle produzioni agroalimentari come patrimonio irrinunciabile
MIPAAF, Manuale pratico per i Consorzi, Proteggere le Indicazioni Geografiche nei mercati emergenti Paesi BRIC,2010
MIPAAF, Etichettatura e tutela del consumatore
Mora e Zani, Manuale di Buone norme di fabbricazione per la produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano,2010.
Pisanello, Biglia, Pellicano, Guida alla legislazione alimentare, EPC Libri
Ranzoni C., L'etichettatura dei prodotti lattiero-caseari, ed. Il Mondo del Latte 2001.
Rapporto NAC Carabinieri, Azione antifrode e Tutela della Legalità nel comparto Agroalimentare, Audizione XIII Commissione Agricoltura 2012
Zanlari A., Commercio elettronico e settore agroalimentare dalle borse merci alla Borsa Merci Telematica Italiana, INDIS Maggioli Editore



№ 3) Atti di Convegni

23° Meeting European Intestinal Transport Group, Salerno 2010

5th WORLD BUFFALO CONGRESS, Palazzo Reale Caserta, 1997.

Appunti di Tecnologia casearia applicata alla produzione dei formaggi italiani Corso AFIDOC, Roma 2011

AssoLatte, Industria lattiero-Casearia Italiana Rapporto 2012

Atti 1° Congresso Nazionale sull'Allevamento del Bufalo, Eboli 2001

Atti 3° Congresso Nazionale sull'Allevamento del Bufalo, Capaccio-paestum 2005

Brandi A., The role of the consortium for the protection of the cheese Mozzarella di Bufala Campana, International Symposium on Buffalo products, Paestum 1994

Cavallo S. e Di Monaco R., 3° Convegno Nazionale della Società italiana di Scienze Sensoriali, CUES 2010

Convegno Nazionale di Scienze Sensoriali, Portici Dic 2010.

Il mercato del latte, rapporto SMEA 2011

Il pecorino Toscano tecnologia, igiene e analisi, Atti Convegno per tecnici caseari 1994.

L'analisi sensoriale nel controllo dei prodotti a denominazione di origine, Reggio Emilia 2007

Quel formaggio campano che piaceva a Plinio, Lejla mancusi Sorrentino 2017.

Studio preliminare sulle caratteristiche morfo-funzionali della Bufala mediterranea Italiana, 1° Convegno nazionale sull'Allevamento Bufalino, Eboli.

XIV Rapporto 2016 sulle Produzioni Agroalimentari e Vitivinicole Italiane DOP IGP STG, ISMEA 2016.

Zicarelli L, Terzo corso sulle biotecnologie della riproduzione nella Bufala, UNINA Ed. Bubalus bubalis 1997.



№ 4) Storia (Storia degli Allevamenti, della caseificazione e della gastronomia)

Bessana C., d'Errico R., Ghezzi R., Cheese Manufacturing in the Twentieth Century, the Italian Experience in an International Context, European Food Issues

Capone P., Terra Bufale Cavalli... Storie Centenarie della Famiglia Jemma, Areablu editore 2012.

Consorzio Tutela Bufala Campana, MBC. Storia, tradizioni e immagini di un formaggio nato all'ombra del mito della Magna Grecia, 2007.

Di Filitto M. e R., Bellizzi, La Mozzarella, Le Masserie, La Piana, Feudo Ron Alfrè 2011.

E.Mingioli, Lezioni di Caseificio dettate dal Prof. Dott. E. Mingioli nella Reggia Scuola Superiore d'Agricoltura in Portici, Portici 1888-1889

Farina A., Mozzastero, Sculture di latte riflessioni di un casaro, 2012

Formaggi d'Italia Storia Produzioni Assaggi, Slow Food Editore 2015

Ghirardo D., Le Duchesse Le Bufale e l'Imprenditoria femminile nella Ferrara Rinascimentale in italiano and english, Ed Scaranari.2009

Pignataro I., La cunicca napoletana, Hoepli editore 2016.

Thurmond David L. e Sandra P., La grande storia della Mozzarella: Il caso di Paestum, Licosia Editore disponibile in italiano and english



N° 5) Fondo Tesi di Laurea

Anonimo, Il Marchio e la Certificazione della Mozzarella di bufala Campana.

Avallone Alberto, Il nuovo quadro normativo di riferimento per l'industria del settore agroalimentare. Studio applicativo in un'azienda zootecnica bufalina, SUN 04/05

Bianculli Antonio, Marketing territoriale e prodotti tipici: Un caso di specie, Bocconi A.A. 2005/2006.

Consalvo Sara, Tecniche innovative di svezzamento per vitelle bufaline, UNINA A.A. 2012/2013

Cuscunà Francesca Paola, L'allevamento del vitello bufalino a carne bianca, UNINA A.A. 2004/2005

Gargiulo Maria Virginia, L'importanza della DOP per la mozzarella di Bufala, UNINA A.A. 2003/2004.

Gioia Filomena, Integrazione verticale in Agricoltura: Il Caso della mozzarella di Bufala nella Piana del Sele, UNICAS A.A. 1998/1999.

Improda Concetta, La Mozzarella come prodotto a Denominazione di Origine Protetta nella Economia e nella Tradizione della Campania, UNINA A.A.2001/2002

Izzo Corrado, La Mozzarella di Bufala Campana: Prodotto a Denominazione d'Origine, UNIPG A.A. 1994/1995.

Marotta Maria, La Tutela del Mercato AgroAlimentare. Marchi di Qualità, Made in Italy ed Italian Sounding, UNINA A.A. 2008/2009

Marotta Nicole, I Custodi dell'Agroalimentare Caso-Studio: Consorzio Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP, UNINA A.A. 2017/2018

Natale Ugo, Il D.O.C. come politica di Marketing per i prodotti agricoli, UNINA A.A. 1993/1994.

Pagliuca Angelina, La filiera della Mozzarella di Bufala, UNINA A.A. 2004/2005.

Punzo Francesca, Le politiche distributive dei prodotti lattiero-caseari, UNINA A.A. 1996/1997.

Sarra Giuseppina, Il Sistema di Gestione qualità di un caseificio casertano, SUN A.A. 2003/2004



Nº 6) Periodici e Riviste

Bubalus bubalis, Rivista di Scienze e Tecnica dell'Allevamento Bufalino,

Anasb, Rivista sulla Bufala Mediterranea Italiana

Editoriale Il Mondo del Latte, Assolatte Edizioni

Il Latte, Rivista di Tecnica lattiero-casearia