

Marchio Dop anche per la mozzarella di bufala surgelata

La possibilità di vendere mozzarella "di base" in versione surgelata, solo per uso professionale e non al consumo al dettaglio, è un punto controverso e che fa storcere il naso ai consumatori. La bufala Dop punta a tante innovazioni, dal doppio bollino di qualità per la mozzarella artigianale che potrà fregiarsi del marchio "Lavorato a mano"; al marchio Dop anche per i maxi formati, ai piccoli produttori che potranno vendere anche l'affumicata; al via libera alla mozzarella senza lattosio. Sono le novità, insieme al divieto di acquistare materia prima latte di bufala diverso da quello certificato Dop, introdotte dal-

la modifica del disciplinare di produzione della mozzarella di bufala campana Dop, approvata dall'Assemblea dei soci del Consorzio.

«La novità più importante - sottolinea il presidente del Consorzio Domenico Raimondo - è quello del vincolo al latte di bufala Dop anche per le produzioni generiche. Vuol dire che in caseificio non può entrare nemmeno una goccia di latte né dal resto d'Italia né dall'estero, come può invece accadere oggi per produrre la non Dop». Ma il punto controverso è quello della possibilità di commercializzare la mozzarella frozen a hotel, ristoranti e catering che am-

plierebbe le vendite del prodotto-base nella distribuzione moderna. Consensi già espressi ad esempio da Coldiretti Campania. Per ora nulla cambia perché sulle proposte esprimeranno un parere le quattro regioni dell'area di produzione: Campania, Lazio, Molise e Puglia. Poi si esprimerà il ministero delle Politiche agricole e alimentari che ha ricevuto il dossier il primo giugno, come precisato dal vice ministro Andrea Olivero. Infine spetterà alla Ue dire l'ultima parola sulla possibilità di vendere la mozzarella di bufala congelata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proposta del Consorzio per ampliare le vendite dovrà prima avere il via libera delle quattro Regioni produttrici

