



REGIONE
PUGLIA

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE ed AMBIENTALE
SEZIONE COMPETITIVITÀ delle FILIERE AGROALIMENTARI
Servizio associazionismo Qualità e Mercati

A00155/ 04/10 /2017 N° FLH

PROTOCOLLO USCITA
Trasmissione a mezzo fax e
posta elettronica ai sensi
dell'art.47 del D. Lgs n. 82/2005
E.p.c

Al Ministero
delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
*Dipartimento delle politiche competitive della qualità
agroalimentare dell'ippica e della pesca*
*Direzione generale per la promozione della
qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV*
via XX Settembre n.20
00187 Roma
e-mail: pqa4@politicheagricole.it
PEC: saq4@pec.politicheagricole.gov.it

Regione Lazio
Direzione Regionale Agricoltura, Sviluppo Rurale, Caccia e Pesca
Area Politiche di Mercato ed organizzazione delle Filiere.
Progettazione Integrata
Via del Serafico 107 - 00145 ROMA

Regione Molise
IV Dip. Giunta Regionale
regionemolise@cert.regione.molise.it

Regione Campania
Direzione Regionale Politiche agricole
Alimentari e forestali
dg.06@pec.regione.campania.it

Consorzio per la Tutela del Formaggio
Mozzarella di Bufala Campana
segreteria@pec.mozzarelladop.it

Oggetto: Proposta di modifica del Disciplinare di produzione della MBC – DOP. Parere.

Si fa riferimento alla nota prot. n. 623 U del 31/5/2017 con la quale il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP al MiPAAF, ha richiesto la modifica del disciplinare di produzione del formaggio <<Mozzarella di bufala campana>> DOP, approvata dall'assemblea dei soci del Consorzio in data 4 maggio 2017 per comunicare che dall'esame della documentazione trasmessa, allegata la proposta di modifica, si rifeva che è stata presentata da soggetto legittimato, ai sensi del Decreto 14 ottobre 2013 recante disposizioni nazionali per l'attuazione Reg. (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 Novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli alimentari in materia di DOP, IGP e STG (Pubblicato nella G.U. n. 251 del 25/10/2013).

In merito alle modifiche richieste al Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta Mozzarella di Bufala Campana (MBC-DOP) si esprime parere positivo ad eccezione delle modifiche di seguito riportate:

www.regione.puglia.it

(P.O. Tutela qualità, Lungomare Nazario Sauro, 45/47 70121 BARI Tel.: 080 5405210

mail: a.lillo@regione.puglia.it - pec: sezione.filieraagroalimentari@pec.rupar.puglia.it

FLH 1

- IN GIALLO LE MODIFICHE GIÀ ACCETTATE
NEL 2012



REGIONE
PUGLIA

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE ed AMBIENTALE
SEZIONE COMPETITIVITÀ delle FILIERE AGROALIMENTARI
Servizio Associazionismo Qualità e Mercati

1. Mod.3 (Art. 3 comma 1 lettera b2): <<La coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura variante da 33°C a 39°C, è ottenuta per aggiunta di caglio naturale di vitello e/o vitello bufalino, e/o microbico e/o vegetale>>:

Motivazione: per i prodotti DOP si ritiene opportuno l'utilizzo di caglio naturale di vitello e/o di vitello bufalino.

2. Mod. 5 (Art. 3 comma 1 lettera b3): <<la cagliata dopo la miscelazione con acqua bollente o vapore viene filata, >>>

Motivazione: si rendano necessarie ulteriori verifiche circa gli effetti dell'impiego del vapore in fase di filatura sulle caratteristiche organolettiche del prodotto finito. Nella proposta di modifica sono citate indagini svolte al solo scopo di verificare i fenomeni di scambio tra componenti solubili della cagliata e il fluido caldo usato per la filatura.

3. Mod. 6 (Art. 3 comma 1 lettera b3): <<La cagliata, dopo la miscelazione con acqua bollente o vapore viene filata, quindi mozzata e/o formata in singoli pezzi nelle forme (Mod. 6) e dimensioni previste.>>

Motivazione: si ritiene che gli attuali limiti relativi alle dimensioni (ed in particolare alla forma e al peso) siano congrui ad una produzione legata alla artigianalità e alla tradizione del prodotto DOP.

4. Mod.7 (Art. 3 comma 1 lettera b3): <<Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali fra cui il contatto con il fumo generato dalla combustione di paglia, legno e trucioli di legno in appositi locali e/o trattamenti a base di fumo liquido derivanti dalla combustione di legna.>>

Motivazione: l'impiego di preparati a base di fumo di legna non ricade nella tecnica tradizionale di produzione.

5. Mod. 9 (Art. 3 comma 1 lettera c): <<Forma: oltre alla forma tondeggianti, sono ammesse altre forme tipiche della zona di produzione, quali bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovoline, medaglioni, spianate e forme avoidali in genere>>.

Motivazione: si ritiene che gli attuali limiti relativi alle dimensioni (ed in particolare alla forma e al peso) siano congrui ad una produzione legata alla artigianalità e alla tradizione del prodotto DOP.

6. Mod. 10 (Art. 3 comma 1 lettera d): Eliminazione della frase << Peso, variabile da 10 a 800 grammi in relazione alla forma. Per la forma a trecce, è consentito il peso fino a 3 KG>>.

Motivazione: si ritiene che gli attuali limiti relativi alle dimensioni (ed in particolare alla forma e al peso) siano congrui ad una produzione legata alla artigianalità e alla tradizione del prodotto DOP.

7. Mod. 11 e 12 (Art. 3 comma 1 lettere j e k): <<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>>> e <<Nel caso in cui il prodotto sia ceduto per essere adoperato esclusivamente come ingrediente di prodotti trasformati non si applicano le disposizioni di cui all'art. 3 comma c) e potrà essere confezionato senza liquido di governo, in qualsiasi forma idonea all'uso come ingrediente, conservato e/o in atmosfera ridotta o modificata o a

Uff



REGIONE
PUGLIA

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE ed AMBIENTALE
SEZIONE COMPETITIVITÀ delle FILIERE AGROALIMENTARI
Servizio Associazionismo Qualità e Mercati

temperatura negativa (-18°C), sempre e comunque in unità di vendita non inferiori a 1 ka. Per questa tipologia di prodotto non si applica l'art. 3 punto F)>>.

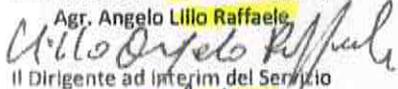
Motivazione: il condizionamento a temperature negative (-18°C), con o senza liquido di governo, determinerebbe un'alterazione e dequalificazione del prodotto, modificando sostanzialmente il processo produttivo e facendo di fatto perdere al prodotto la sua caratteristica di formaggio fresco.

8. Mod 16 (Art. 4 comma 1): <<Sono ammesse sull'involucro di confezionamento le seguenti indicazioni ulteriori per la classificazione del prodotto: I. "LAVORATA A MANO" solo ed esclusivamente per il prodotto filato e formato a mano ad esclusione di quello elaborato alle Mod. 11 e 12; II. "AFFUMICATA" per il prodotto di cui all'art. 3 lettera B) comma 3); III. "FROZEN" o diciture definite da normativa comunitaria per il prodotto di cui alle mod. 11 e 12; IV. ESCLUSIVAMENTE PER USO PROFESSIONALE – NON DESTINATO AL CONSUMATORE FINALE" per il prodotto di cui alla Mod. 12. V. "SENZA LATTOSIO" solo ed esclusivamente per il prodotto in cui il lattosio è presente in quantità inferiori ai limiti previsti dalle normative vigenti. L'assenza di lattosio può essere conseguita con addizione di lattasi o con tecniche di lavorazione. Le stesse diciture devono comparire con font e colore diverso della denominazione Mozzarella di Bufala Campana e con una dimensione non superiore al 50% del carattere di quest'ultima>>.

Motivazione: l'articolo 4 comma 1 va rimodulato in base a quanto già indicato ai precedenti punti del presente parere.

Il Responsabile P. O. Tutela qualità

Agr. Angelo Lillo Raffaele


Il Dirigente ad Interim del Servizio

Dott. Nicola Lacchia

Il Dirigente della Sezione

Competitività delle Filiere Agroalimentari

Dott. Luigi Trotta

