

IL PRESIDENTE DEL CONSORZIO AVVERTE: NEL LOMBARDO-VENETO SPUNTANO PRODOTTI TAROCCATI. ANCHE NELLA GDO

Lucisano: più tracciabilità per la Mozzarella di bufala campana

Mozzarelle di bufala taroccate lombarde, venete e un po' di tutta Italia. Dopo il recente caso nel Milanese il Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana **Dop** ha deciso di correre ai ripari. «Da un lato modificando il disciplinare attraverso provvedimenti per migliorare la tracciabilità del prodotto e dall'altra producendo linee specifiche di prodotto per il canale della ristorazione, tra i più soggetti alla contraffazione», spiega a *ItaliaOggi* Antonio Lucisano, direttore generale del Consorzio. Ma questo non basta visto che «anche la Grande distribuzione organizzata cavalca il fenomeno». Una truffa che arriva a costare fino a 100 mln l'anno di danni secondo le stime del Consorzio di tutela.

Domanda. Che in Cina copiassero la mozzarella di bufala attribuendo nomi improbabili, ma assonanti, e apponendo il tricolore sulle confezioni è risaputo, ma che la pratica fosse in uso anche nel lombardo-veneto rappresenta forse una novità...

Risposta. Il fenomeno è serio ed è in continua espansione. Persino in California sono trent'anni che cercano di produrre la mozzarella di bufala senza esito mentre si continuano a chiedere perché sia così difficile fare un formaggio come il nostro. Il fatto è che nessuno ha la materia prima che abbiamo noi. Ecco perché ora, da tutto il mondo, si tenta di comprare qui il prodotto semi-lavorato (anche con laute offerte ai caseifici) da rifinire in Usa, Australia, Nord Europa. Immaginate che danno per il prodotto **Dop**?

D. Invece in Lombardia che cosa è successo?

R. Un caseificio in provincia di Milano vendeva la mozzarella a base di latte di bufala in confezioni recanti il logo del nostro Consorzio accanto a quello della regione Lombardia e con la dicitura

«mozzarella di bufala» che non può essere utilizzata al di fuori della zona **Dop**. E poi sa a quanti controlli la mozzarella di bufala viene sottoposta prima di andare sul mercato con l'etichetta? Oltre 15 mila l'anno pari a un terzo di tutti i 250 prodotti **Dop** e **Igp**. Ecco perché è intervenuto il Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma contestando all'azienda la pubblicità ingannevole.

D. Che cosa farete?

R. Stiamo lavorando per modificare il disciplinare con provvedimenti più rigorosi sulla tracciabilità del prodotto e proponendo linee di prodotti ad hoc in canali, come quello della ristorazione, dove il fenomeno ha proporzioni maggiori.

D. Cioè?

R. Una linea per le pizzerie. Senza liquido di governo, conservata sottovuoto o surgelata e già tagliata per esempio a medaglioni o a briciole come si usa per la pizza. Questo unito a un maggior controllo ridurrebbe la fornitura e l'acquisto di prodotto contraffatto e non

Dop.

D. Quanti sono nel Nord Italia i produttori che impiegano il marchio registrato per vendere il proprio formaggio a base di latte di bufala?

R. Fermo restando che il pericolo maggiore rimane al Centrosud, in Nord Italia se ne contano alcune decine.

D. In effetti basta digitare su internet Mozzarella di Bufala veneta o lombarda per incontrare numerosi siti web che pubblicizzano la mozzarella di bufala di produzione propria da Treviso a Milano...

R. Questo è un secondo ordine di problema. Molti produttori, infatti, pubbliciz-

zano via web e sulle insegne dei ristoranti e delle pizzerie le sedicenti mozzarelle di bufala venete o lombarde salvo poi non apporre questa dicitura sul packaging del prodotto:

perciò non sono sanzionabili per pubblicità ingannevole. Per legge, è sanzionabile soltanto chi appone la denominazione d'origine protetta o utilizza la dicitura mozzarella di bufala sulla confezione dei prodotti.

D. Il fenomeno della mozzarella di bufala taroccata riguarda soltanto la vendita diretta del produttore o interessa anche altri canali di vendita?

R. Purtroppo interessa anche prestigiose insegne della Gdo, soprattutto in relazione alla vendita sfusa. Infatti il prodotto per sua natura non può essere marchiato direttamente sulla superficie e con la vendita sfusa, in assenza del packaging, cade ogni tipo di controllo. Capita troppo spesso di vedere cartelli, scritti a mano, davanti ai banchi del fresco recanti la scritta sospetta e un po' improvvisata Mozzarella di bufala.

D. Quali i numeri generali della truffa?

R. Secondo le nostre stime il mercato parallelo della contraffazione vale ogni anno oltre 100 milioni di euro e produce circa 8 milioni di chilogrammi di mozzarella in Italia e all'estero. La crescita esponenziale di aziende di allevamento bufalino e l'aumento dei capi, saliti da 17 mila a 35 mila (+102%), al di fuori dell'aria **Dop** evidenziano il grosso rischio a cui va incontro il prodotto più celebre della nostra tradizione.

Claudia Cervini



Antonio Lucisano

