

“Mozzarella Dop più sicura, addio truffe”

Interviene il governo con due norme. E scatta il controllo web della Regione

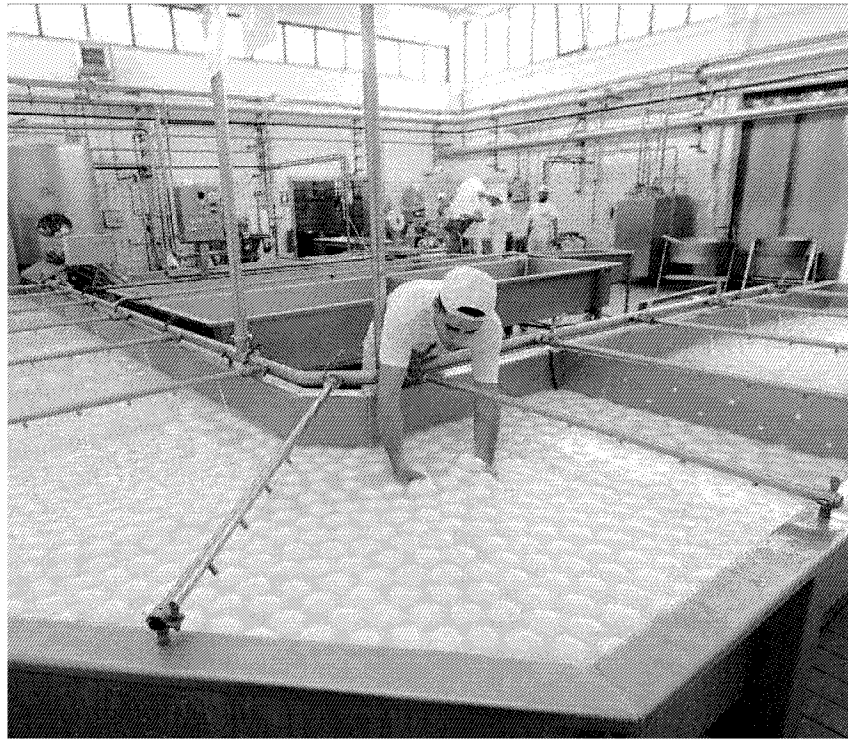
ANTONIO CORBO

GIORNO e anno da ricordare nella Babele delle mozzarelle. Ieri, 27 marzo, il ministero delle Politiche agricole ha rimesso ordine non sulla norma contestata dal Consorzio della Dop, ma su due. Se il prossimo governo, con la Regione, confermerà la linea di rigore il 2013 segnerà la svolta verso la legalità in un settore turbato da ombre e contrasti, tra produttori onesti e disonesti, tra caseifici e allevamenti.

Frequenti i contatti tra il ministro uscente, Mario Catania, e l'ex presidente della commissione Agricoltura, il deputato campano Paolo Russo, Pdl. In serata la decisione. La prima norma (del dicembre 2008, ma attivata il 21 marzo) impone caseifici separati da luglio: nel primo solo mozzarella “Bufala Campana Dop”, nell'altro quella senza il marchio. È molto oneroso il sistema, per tutela da ogni errore o abuso. Il disciplinare della Dop prescrive infatti per un kg di mozzarella 4 litri di latte fresco, munto in area Dop (Caserta, Salerno, Latina e Foggia) nelle ultime 60 ore. In molti opifici, c'è una seconda linea di produzione: latte congelato o lombardo o dell'Est. Chi garantisce che solo le prime mozzarelle escano con il marchio Dop, e non tutte? Non è fantasia. I Nas di Napoli e la Procura antimafia hanno rilevato infinite trasgressioni, con 114 indagati per truffa e associazione per delinquere.

Questa norma mette in crisi chi ha accumulato latte, pur nella perfetta igiene di due gigantesche frigoriferi, e non può smaltirlo entro luglio nella struttura attuale con due linee. Molti produttori onesti sono tra questi. Diverso chi importa latte non Dop e cagliata congelata. Il decreto slitta da luglio al 31 dicembre. Prevede qualche modifica: sarà possibile produrre mozzarella Dop ma anche ricotta ed altro, purché nel caseificio tratti solo latte Dop. Questa norma tutela le masserie, penalizzate da stalle lombarde, rumene e lituane che vendono sottocosto, non a 1,35 il litro, ma tra 0,60 e 0,90. Immenso il guadagno per chi osi viola il disciplinare su tonnellate.

La seconda norma (febbraio 2011) scatta subito. Impone agli allevatori di registrare in rete giorno per giorno la quantità di latte prodotto da ogni bufala e i caseifi-



FILO DIRETTO
Continui contatti ieri Roma-Napoli tra ministro Mario Catania (nella foto) e il deputato Paolo Russo

ci che l'acquistano. E la tracciabilità: controlli facili e addio disonesti. Tutela non solo il consumatore, ma gli allevatori campani finiti sul lastrico: se non loro, chi potrà mai vendere latte ai caseifici della Dop? «È un percorso che proteggerà un patrimonio, la mozzarella Dop, da qualsiasi sospetto, basta con il dubbio di truffe», osserva Paolo Russo, che si è ispirato ai consorzi del Nord. «Occorre però dare tempo, riflettere e magari correggere qualcosa». Ha fatto quindi slittare la prima norma da luglio a dicembre.

La Regione ha scoperto in casa uno strumento pagato 300 mila euro nel 2008. Il programma Orsa (Osservatorio sulla sicurezza alimentare) vigilerà sul web come un “Grande Fratello” tutta la filiera. L'assessore Daniela Nuges che l'ha liberato da cumuli di polvere spera di registrare non la produzione di ogni capo, ma di ogni mandria. Il prefetto Musolino le ha chiesto di essere informato. Dice la Nuges: «Qui non si capisce più niente, se è vero che arriva latte da tutte le parti. Il prefetto saprà tutto. Io sono per la legalità e devo mediare tra gli allevatori in crisi e le istanze dei caseifici al solo scopo di difendere qualità e pregio del marchio Dop». È in linea con Luciano Morelli, Confindustria Caserta. «Ho trovato grande disponibilità e correttezza nel presidente, metalmeccanico che ha imparato tutto e in fretta sul

Il punto



LA CONTESTAZIONE

La norma che separa le due linee (mozzarella Dop e senza marchio) è contestata dal Consorzio



LA TUTELA

Separando gli opifici impossibile che esca con il marchio Dop mozzarella con latte proveniente da altre regioni o nazioni



LA TRACCIABILITÀ

Seconda norma: gli allevatori devono mettere in rete i dati sul latte prodotto e i caseifici che l'acquistano

settore». Proprio Morelli con il presidente della Camera di Commercio, Tommaso De Simone, organizza per i primi di maggio una sorta di “Stati generali della Mozzarella”. Interpellato anche ieri sera il direttore del Consorzio, Antonio Lucisano, ha risposto: «Non ho niente da aggiungere». Si è chiusa così una giornata difficile, forse da ricordare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Slitta a dicembre la regola delle due strutture contestata dal Consorzio. Ma un sistema registra i passaggi di latte. Più facili i controlli del Nas

