

## FOOD POLITICS

A CURA DI MAURO ROSATI  
maurorosati.it



# Bufala Dop, la minaccia arriva dal legislatore

● Dal 1° luglio la mozzarella in stabilimenti dedicati solo a questa produzione. Ed è scontro

**L**a bomba esplose lo scorso 21 marzo, quando sulla Gazzetta Ufficiale n. 68 viene pubblicato il decreto di attuazione della legge 205/2008. Una legge che obbliga i caseifici aderenti al *Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana Dop* a produrre la stessa in stabilimenti esclusivamente dedicati a tale produzione. Al netto del linguaggio tecnico-giuridico il significato è uno solo: a partire dal primo luglio si impone a chi produce Mozzarella di Bufala Campana marchiata Dop di escludere dal proprio stabilimento la lavorazione di qualsiasi altro tipo di prodotto, ricotta inclusa. Il che, tradotto in parole povere, porterebbe i caseifici ad aprire un altro stabilimento per poter continuare a lavorare.

Si scatena la bufera. La risposta del Consorzio non si fa attendere e arriva con un comunicato stampa che annuncia la decisione dei soci di abbandonare la produzione di quello che molti definiscono l'oro bianco dell'agroalimentare.

Ma come si è arrivati a tutto questo? In realtà la legge 205/2008 nasceva da una situazione di emergenza, legata all'esigenza di impedire che i produttori di mozzarella di bufala Dop potessero eludere il disciplinare utilizzando latte non proveniente dai territori e dagli allevamenti certificati. Una causa nobile alla quale però, vale la pena ricordarlo, il Consorzio aveva già offerto un rimedio proponendo, con una modifica del disciplinare, di imporre ai produttori di utilizzare solo latte di bufala certificato.

«Con la motivazione di prevenire possibili frodi - commenta Domenico Raimondo, Presidente del Consorzio - di fatto si è arrivati alla cancellazione brutale di una delle prime 5 denominazioni di origine del nostro Paese, la più importante dell'intero centro-sud. 500 milioni di fatturato annuo, 15mila addetti, 1.800 allevamenti bufalini, un areale di produzione che coinvolge ben 4 regioni». Questi sono solo alcuni dei numeri che fanno della Mozzarella di Bufala uno dei più importanti prodotti del made in Italy di qualità. Ma, soprattutto, ne fanno un simbolo del meridione che lavora e produce. Al punto che molti hanno voluto vedere in questa vicenda una guerra tra Nord e Sud, con giganteschi interessi economici nemmeno tanto celati dietro questa legge.

«Ma in questo momento non ci interessa più di tanto stabilire cosa ci sia dietro tutto questo - puntualizza Antonio Lucisano, Direttore del Consorzio - È molto più importante individuare delle strategie condivise che salvino il Consorzio da una morte certa. Perché una cosa deve essere chiara a tutti: nessuno dei 110 caseifici aderenti al Consorzio potrà anche solo ipotizzare di avviare il processo del doppio stabilimento e tutti, *ob torto collo*, dovranno avviarsi a una produzione non Dop con un evidentissimo danno anche per il consumatore».

In buona sostanza una legge nata allo scopo di salvaguardare appunto il consumatore rischia di privare lo stesso delle garanzie offerte da una Dop. Perché è evidente che, stando così le cose, i caseifici smetteranno di acquistare il latte bufalino certificato e si rivolgeranno al latte di altri territori che, tra l'altro, ha un costo nettamente inferiore. E quindi stop ai controlli (il Consorzio si sottopone a oltre 10mila check l'anno), stop alla sicurezza, stop alla tracciabilità e via invece a una situazio-

ne indefinita e decisamente rischiosa.

«Alla fine rischiamo di ritrovarci - sottolinea Raimondo - non solo a non salvaguardare il consumatore ma a danneggiarlo e, al tempo stesso, a distruggere una delle principali realtà funzionanti del nostro sud». Un grido di allarme condiviso dalla Coldiretti che auspica una veloce legge salva-mozzarella: «Per garantire la qualità del prodotto e il contrasto alle frodi, la corretta interpretazione della norma dovrebbe prevedere che l'obbligo di separazione non si applichi ai produttori che lavorano esclusivamente latte di bufala proveniente da allevamenti inseriti nel sistema di controllo della Mozzarella di bufala campana Dop».

Di opposto parere la Cia che difende con forza le motivazioni che hanno condotto verso questa norma nel suo complesso, che mette in trasparenza i processi produttivi della mozzarella di bufala Dop, a tutto vantaggio dei consumatori e di chi produce onestamente e in qualità.

La risposta ai problemi sulla qualità e soprattutto sulla sicurezza deve essere di alto profilo senza penalizzare le imprese. In primis bisogna garantire al consumatore che i controlli sulla filiera produttiva sono un elemento di vera differenza per una Dop.

