



COMUNICATO STAMPA

Scoperta falsa mozzarella di bufala a Bruxelles Il Consorzio: funziona task force di vigilanza europea

5 giugno 2018 – Confezioni di formaggio fresco di dubbia provenienza ma etichettate come mozzarella di bufala campana Dop sono state trovate in vendita nel reparto gastronomia di una nota catena di supermercati a Bruxelles, in Belgio. Si tratta di un prodotto privo di tracciabilità, ovvero senza la possibilità di risalire alla sua origine e pertanto senza garanzie per il consumatore. La presunta mozzarella di bufala veniva confezionata in loco e venduta al costo di ben 30 euro al chilo.

L'irregolarità è stata scoperta nell'ambito del monitoraggio dei mercati esteri effettuato dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala campana Dop in sinergia con i Consorzi Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Aceto Balsamico, Prosciutto di Parma e Prosecco Doc.

È subito scattata la segnalazione da parte del Consorzio all'Ispettorato centrale qualità e repressione frodi del ministero delle Politiche agricole (Icqrf), che ha avviato la procedura "ex officio" prevista dall'Ue, con la responsabilità diretta di ogni Stato membro. Sono in corso ulteriori indagini per definire le ipotesi di illeciti e le conseguenti azioni giudiziarie.

“Questa nuova operazione conferma che il piano di monitoraggio congiunto in tutta Europa funziona e dà risultati importanti per la tutela delle eccellenze”, commenta il direttore del Consorzio di Tutela, **Pier Maria Sacconi**.

Nel 2017 il Patto sulla vigilanza all'estero tra i Consorzi di Tutela ha consentito di effettuare verifiche in **460 differenti punti vendita** di **9 Paesi** europei (Austria, Belgio, Francia, Germania, Lussemburgo, Olanda, Regno Unito, Spagna e Svizzera). Significativi i dati raccolti, che hanno portato ad attivare per due volte la tutela "ex officio" e ad accertare che circa **il 50% dei prodotti in commercio riportavano una denominazione impropria**, con riferimento diretto alla bufala campana. Nel corso di queste indagini accade quasi sistematicamente che la mozzarella di bufala campana



Dop venga, in maniera parassitaria, affiancata sullo scaffale da prodotti imitativi, segno del grande potere di richiamo che il prodotto originale ha per il consumatore.

“Il monitoraggio nell’Ue è innanzitutto una garanzia per i consumatori”, sottolinea il presidente del Consorzio, **Domenico Raimondo**, che aggiunge: “Continueremo a investire in questo modello di collaborazione. Tenere alta la vigilanza è la strada decisiva per scovare imitazioni, evocazioni e usurpazioni del nostro prodotto. Solo così potremo sempre più marcare la differenza tra l’autenticità della mozzarella di bufala campana Dop e i tanti furbetti che cercano in ogni modo di sottrarre con l’inganno fette di mercato agli operatori della filiera. Qualità e rispetto delle regole sono i valori fondanti del nostro agire quotidiano”.