

LA COMPLICATA STORIA DELLA MOZZARELLA DI BUFALA DOP

La storia della mozzarella di bufala Dop degli ultimi anni è una storia molto tormentata e piuttosto avvilente per i consumatori che hanno sempre dimostrato di apprezzare questo meraviglioso prodotto della nostra tradizione.

Molti si ricorderanno quasi esclusivamente dello scandalo della mozzarella alla diossina del 2008, ma altri problemi legati direttamente alla contraffazione del prodotto hanno caratterizzato le cronache di questi anni come ad esempio la mozzarella blu prodotta in Brianza con latte proveniente dalla Germania.

Nel 2007 si scopre un giro d'affari di circa un miliardo di euro legato all'uso di latte boliviano, al posto di quello locale casertano che costa quattro volte di più, al punto che Lino Martone, Segretario del Siab, il sindacato degli allevatori bufalini di Caserta afferma che "almeno la metà dei 130 caseifici che hanno il marchio Dop modificano la mozzarella di bufala".

Nello stesso anno, il 29 ottobre, i Carabinieri dei Nas hanno eseguito 18 arresti, cinque misure cautelari e sottoposto a sequestro 13 allevamenti bufalini della provincia di Caserta per sospetta sostituzione di sangue per le analisi di capi affetti da brucellosi.

Nel 2010 il Ministro Zaia ha proceduto al Commissariamento del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala dopo la scoperta che una buona parte delle mozzarelle Dop venivano contraffatte. La scoperta era nata da un servizio televisivo delle Iene. Infatti nel mese di Novembre 2009 numerosi controlli ufficiali avevano messo alla luce una *grave* contraffazione e cioè che nel 25% dei controllati nella grande distribuzione il latte di bufala veniva "annacquato" con del latte vaccino (almeno il 30%), rendendo indispensabile un decreto per aumentare i controlli e ristabilire l'ordine nel mondo della grande distribuzione della mozzarella di bufala Dop.

Ma è di poco più di un mese fa l'ultimo episodio legato a questo sfortunato prodotto: il 16 marzo 2011, a seguito dei controlli effettuati dal personale appartenente ai Comandi Provinciali di Benevento, Campobasso e Caserta del Corpo forestale dello Stato, è stato sequestrato oltre un quintale di mozzarella di bufala contraffatta, commercializzata come Mozzarella di Bufala Campana Dop ma che in realtà non rispettava il disciplinare di produzione Dop approvato dalla UE. Infatti è stato accertato che i prodotti sequestrati venivano confezionati usando latte non appartenenti all'area di produzione del latte ammessa per la Mozzarella di Bufala Dop. Nella fattispecie si trattava di latte proveniente da allevamenti lombardi.

I fatti riportati mettono in luce due facce del problema: da un lato il marchio Dop attira molti malintenzionati per non parlare della criminalità organizzata, dall'altra parte il marchio Dop, e questo in particolare, è oggetto di puntuali attenzioni da parte delle autorità preposte ai controlli che intervengono con decisione nei casi di frode.

Qual è a questo punto il consiglio da dare ai consumatori amanti di questo prodotto? Da una parte sicuramente quello di non voler risparmiare a tutti i costi nell'acquistare la Mozzarella di Bufala Dop: prodotti sotto i dieci euro al kg devono destare diffidenza. Inoltre

non conviene fidarsi troppo di venditori occasionali, magari attivi in luoghi non attrezzati per il commercio, come per esempio il caso di automezzi in sosta sulle strade o in aree di parcheggio

Il prezzo comunque da solo non garantisce la qualità. Proprio per questa situazione delicata molti operatori commerciali, tra i quali alcune importanti catene della grande distribuzione, forniscono ulteriori garanzie in termini di controllo del prodotto sia all'origine, sia durante il trasporto e la vendita.

In conclusione, il marchio Dop, da solo, non garantisce la genuinità del prodotto e il consumatore deve prestare un minimo di attenzione a quello che acquista, imparando in primo luogo a leggere l'etichetta.

Per avere maggiori informazioni, o in caso di dubbi, ci si può rivolgere alla ASL del proprio territorio, all'Ispettorato Centrale della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari, agli Organismi di certificazione, all'Ente italiano di accreditamento Accredia e alla scrivente ACU-Associazione Consumatori Utenti.

Emanuele Bottaro

www.associazioneacu.org

associazione@associazioneacu.org

segreteria@associazioneacu.org