

Aut. STC

26/7/17

A

deposito : - sulla
nella seduta del
26 luglio 2017

SILVIA NUOVO



Consiglio Regionale
della Campania

A.D.D. Consiglio Regionale della Campania
Protocollo: 0012346/1 Data: 26/07/2017 10:31
Ufficio: Segreteria Generale
Classifica:



ATTIVITA' ISPETTIVA

REG. GEN. N. 229/4/XLSE-AA

Alla Presidente del Consiglio Regionale della Campania

Ordine del giorno: Maggiore Tutela della Mozzarella di bufala dop e Procedura di opposizione alla modifica del disciplinare di produzione approvato il 4 maggio 2017 dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala Dop

I sottoscritti consigliere regionale Stefano Graziano e Maria Ricchiuti, ai sensi dell'articolo 123 del regolamento interno del consiglio regionale della Campania, presentano il seguente odg:

Premesso che:

1. Negli ultimi giorni è stata intensificata l'attività di denuncia da parte di agricoltori e allevatori bufalini dell'area di produzione della mozzarella di bufala campana Dop, i quali hanno rilevato che il latte di bufala prodotto in Italia sia inferiore alla quantità di mozzarella, sia dop che non dop, commercializzata nella rete di vendita;
2. In data 4 maggio 2017 l'assemblea del consorzio per la tutela della mozzarella di bufala campana Dop, ha deliberato una nuova proposta di modifica al disciplinare per la produzione della mozzarella Dop, con lo scopo di introdurre nel metodo di elaborazione il condizionamento, la possibilità di vendere il prodotto congelato a una temperatura di -18 gradi nonché la realizzazione dei filoni da un chilo marchiati mozzarella di bufala campana DOP e la possibilità di vendere il prodotto senza acqua di governo.
3. Tali proposte di modifica miranti all'introduzione di prodotti condizionati, congelati e la liberalizzazione delle forme e dimensioni sono state criticate dagli allevatori ed approvate con il solo consenso dei trasformatori;

Considerato che:

1. La mozzarella per ottenere il marchio Dop deve utilizzare latte proveniente: dal Lazio, province di Roma, Frosinone, Latina, dalla Campania, province di Caserta, Benevento, Napoli e Salerno, dalla Puglia, provincia di Foggia, dal Molise, provincia di Isernia;
2. La commissione parlamentare sulla contraffazione si è ampiamente occupata del problema della contraffazione della mozzarella di bufala dop, evidenziando i rischi per la qualità del prodotto derivati dall'utilizzo di cagliate congelate, latte in polvere o vaccino;

Stefano Ricchiuti

3. Le modifiche non minori del disciplinare devono formare oggetto di una procedura che prevede un esame condotto dalle autorità dello Stato membro e una procedura nazionale di opposizione che dà luogo, previo esame delle eventuali dichiarazioni di opposizione ricevute, a una decisione da parte dello Stato membro, il quale è tenuto altresì ad assicurare che la decisione sia resa pubblica e che ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo disponga di mezzi di ricorso. Lo Stato membro deve in seguito presentare alla Commissione una domanda di modifica che viene analizzata conformemente al disposto del regolamento Ue n. 1151/2012 (1)

Visto che:

1. le modifiche rischiano di rendere la mozzarella un prodotto non più caratteristico, con gravissime ripercussioni soprattutto per l'economia degli allevatori di bufale che producono il latte in seno all'area della DOP che potrebbero trovarsi a far fronte a un crollo del prezzo di vendita del loro prodotto.
2. Con tali modifiche del processo produttivo della mozzarella di bufala campana DOP si perdono le caratteristiche di formaggio fresco comportando la massificazione del prodotto con la relativa dequalificazione; l'introduzione nel ciclo produttivo del congelamento non tutela le aspettative dei consumatori finali rispetto al prodotto;
3. Le modifiche del vigente disciplinare di produzione della Mozzarella di Bufala Campana Dop, devono formare oggetto di una procedura che prevede un esame condotto dalle autorità dello Stato membro e una procedura nazionale di opposizione che da luogo, previo esame delle eventuali dichiarazioni di opposizione ricevute, a una decisione da parte dello Stato membro, il quale è tenuto altresì ad assicurare che la decisione sia resa pubblica e che ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo disponga di mezzi di ricorso. Lo Stato membro deve in seguito presentare alla Commissione una domanda di modifica che viene analizzata conformemente al disposto del regolamento Ue n. 1151/2012 (1).

Il consiglio regionale impegna il presidente della Giunta e gli assessori competenti

1. A porre in essere tutte le iniziative di competenza per la tutela delle caratteristiche artigianali della Mozzarella di bufala campana dop;
2. A trasmettere al Presidente del Consiglio dei ministri, al Ministro dell'Agricoltura ed al Ministro della Salute il parere contrario del Consiglio regionale della Campania alle modifiche approvate il 4 maggio 2017 dal consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop ed in particolare:
 - a) al condizionamento e alla commercializzazione a temperature negative di -18° centigradi della mozzarella dop
 - b) alla realizzazione dei cosiddetti filoni da 1 kg
 - c) all'utilizzo non solo di acqua bollente per la lavorazione della cagliata sminuzzata, così come indica la tradizione e ribadisce il disciplinare in vigore, ma altresì l'utilizzo del vapore, che è utile e necessario per sciogliere i prodotti congelati

3. A richiedere al Presidente del Consiglio dei Ministri, al Ministro della Salute, al Ministro dell'Agricoltura di porre in essere ogni iniziativa utile per l'ulteriore tutela dei consumatori e degli operatori della filiera produttiva della mozzarella di bufala Campana Dop.

Napoli, 20/07/2016

I consiglieri regionali

On. Stefano Graziano

Maria Ricchiuti

Barbara Perrino

Francesco Lombardo

M. Barone

Ed. B.

Pro. Bono (C. LIBERI)
Franco Orlando (CL-PSI-DV)
I. T. (CD-SC)
S. G. (Se un gruppo)
CARMONA FIORE (PARTITO DEMOCRATICO)

I CAPIGRUPPO



The Government of the State of New York
 Department of Education
 Office of the State Superintendent of Education
 125 West Street, Albany, New York 12242-5200
 Telephone: (518) 474-8000
 Fax: (518) 474-8001
 www.p12.nysed.gov