

## COMUNICAZIONE DI MODIFICHE TEMPORANEE

Comunicazione di una modifica temporanea ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 3, secondo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014.

### "Mozzarella di Bufala Campana"

n. UE: PDO-IT-0014-TEMP01 - 20.03.2020

**DOP (X)**

**IGP ( )**

**STG ( )**

#### 1. Stato membro o paese terzo

ITALIA

#### 2. Modifica (modifiche)

La modifica riguarda l'articolo 3 del disciplinare di produzione della Mozzarella di Bufala Campana.

Vista l'emergenza sanitaria Coronavirus/covid 19 di cui al DPCM 8 marzo 2020 e successive integrazioni, che hanno comportato il fermo di alcuni canali distributivi come il comparto Ho.Re.Ca. e il food-service provocando una diminuzione del mercato pari a oltre il 50% ed una conseguente grossa crisi del comparto che rischia che a breve si debba far fronte anche alla mancata raccolta del latte con ripercussioni irreparabili per l'intera componente zootecnica della filiera.

Vista la richiesta inviata dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana acquisita con protocollo n.17625 del 18 marzo 2020 con cui viene chiesta la modifica temporanea di alcune parti del disciplinare relative alla materia prima latte in riferimento alla caratteristica che il latte di bufala deve essere fresco e che vada lavorato entro la 60° ora dalla prima mungitura in modo da poter consentire il congelamento della materia prima latte per la parte in eccesso rispetto ai quantitativi normalmente lavorati per l'ottenimento del prodotto DOP certificato.

Considerato che i vincoli sopra richiamati risultano in questa fase poco flessibili al fine di cercare di ridurre l'impatto di tale crisi sulla filiera della Mozzarella di Bufala Campana DOP e che il mantenimento degli stessi provocherebbe una crisi dell'intera filiera impedendo la conservazione della materia prima.

Considerato che la modifica riguarda solo la quota parte dei quantitativi di latte di bufala che non può essere trasformata in Mozzarella di Bufala Campana DOP conformemente al disciplinare vigente e che detti quantitativi non possono superare le quantità corrispondenti allo stesso mese dell'anno precedente.

Considerato che l'applicazione di tale modifica è consentita a condizione che il caseificio faccia domanda all'organismo di controllo e che lo stesso lo autorizzi. Si è ritenuto necessario provvedere alla modifica temporanea del disciplinare di produzione della DOP "Mozzarella di Bufala Campana" ai sensi del citato art. 53, par. 3 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e dell'art. 6 comma 3 del Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014;

La presente sarà consentita a condizione che:

- I quantitativi che possono essere destinati al congelamento non possono superare complessivamente il quantitativo di latte utilizzato per produrre la Mozzarella di

Bufala Campana DOP nello stesso mese dell'anno 2019, sottratta la quota di latte utilizzata nel rispettivo mese del corrente anno;

- Il soggetto che voglia utilizzare la modifica temporanea dovrà farne richiesta all'organismo di controllo autorizzato che provvederà alla verifica delle condizioni previste e a rilasciare l'autorizzazione;

Sarà compito dell'organismo di controllo garantire il rispetto delle suddette condizioni nonché della tracciabilità del latte congelato e del suo successivo utilizzo nella produzione di "Mozzarella di Bufala Campana".

Allo stesso organismo di controllo, di concerto con l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari sarà consentito effettuare apposite verifiche anche presso i siti di stoccaggio del latte.

Le modalità di etichettatura per l'immissione in commercio della "Mozzarella di Bufala Campana" ottenuta usufruendo della modifica temporanea saranno definite da un prossimo provvedimento di questo Ministero.

Si riportano di seguito le modifiche del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Mozzarella di bufala Campana" pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale n. 47 del 25 febbraio 2008.

Versione attuale

Art.3.

1) La "Mozzarella di Bufala Campana" è prodotta esclusivamente con latte di bufala intero fresco.

lett. B

Il latte deve:

- i. possedere titolo in grasso minimo del 7,2%; mod 2
- ii. possedere titolo proteico minimo del 4,2%;
- iii. essere consegnato al caseificio, opportunamente filtrato con mezzi tradizionali
- iv. essere trasformato in MBC entro la 60° ora dalla prima mungitura;

Versione modificata

Art. 3

1) La "Mozzarella di Bufala Campana" è prodotta esclusivamente con latte di bufala intero ~~fresco~~.

lett. B

Il latte deve:

- i. possedere titolo in grasso minimo del 7,2%; mod 2
- ii. possedere titolo proteico minimo del 4,2%;
- iii. essere consegnato al caseificio, opportunamente filtrato con mezzi tradizionali
- ~~iv. essere trasformato in MBC entro la 60° ora dalla prima mungitura;~~

La presente modifica del disciplinare di produzione della DOP “Mozzarella di bufala Campana” sarà in vigore fino al superamento della fase emergenziale legata all’epidemia Covid-19.