



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE  
E DELL'IPPICA  
PQAI IV

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione "Mozzarella di bufala Campana" registrata in qualità di Denominazione di Origine Protetta in forza al Regolamento (CE) n. 1107 della Commissione del 12 giugno 1996, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee L 148 del 21 giugno 1996.

IL CAPO DIPARTIMENTO

Visto il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto l'art. 53, par. 3 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio che prevede la modifica temporanea del disciplinare di produzione di un prodotto DOP o IGP a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche;

Visto il Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014 del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio in particolare l'art. 6, comma 3 che stabilisce le procedure riguardanti un cambiamento temporaneo del disciplinare dovuto all'imposizione, da parte di autorità pubbliche, di misure sanitarie e fitosanitarie obbligatorie o motivate calamità naturali sfavorevoli o da condizioni metereologiche sfavorevoli ufficialmente riconosciute dalle autorità competenti;

Visto il Regolamento (CE) n. 1107 della Commissione del 12 giugno 1996, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee L 148 del 21 giugno 1996 - con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta "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.

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;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana la modifica temporanea apportata al disciplinare di produzione della DOP "Mozzarella di bufala Campana" attualmente vigente, affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale.

## PROVVEDE

Alla pubblicazione della modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione "Mozzarella di bufala Campana" registrata in qualità di Denominazione di Origine Protetta in forza al Regolamento (CE) n. 1107 della Commissione del 12 giugno 1996, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee - Serie L 148 del 21 giugno 1996.

La presente modifica del disciplinare di produzione della DOP "Mozzarella di bufala Campana" sarà in vigore dalla data di pubblicazione della stessa sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali fino al superamento della fase emergenziale legata all'epidemia Covid-19, e sarà consentita a condizione che

La presente modifica riguarda solo la quota parte dei quantitativi di latte di bufala che non viene trasformata in Mozzarella di Bufala Campana DOP conformemente al disciplinare vigente e 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 a rilasciare l'autorizzazione;

- Le tecniche utilizzate per la congelazione dovranno essere conformi alle norme di settore vigenti;

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.

Il Capo Dipartimento  
Francesco Saverio Abate  
*(Firmato digitalmente ai sensi del C.A.D.)*



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE  
E DELL'IPPICA  
PQAI IV

**Modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta “Mozzarella di Bufala Campana” ai sensi dell’art. 53 punto 4 del Reg. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio**

Il 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 - è così modificato:

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 riguarda solo la quota parte dei quantitativi di latte di bufala che non viene trasformata in Mozzarella di Bufala Campana DOP conformemente al disciplinare vigente e 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 a rilasciare l'autorizzazione;
- Le tecniche utilizzate per la congelazione dovranno essere conformi alle norme di settore vigenti;

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.