Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Quale mozzarella è di latte di bufala?

Lun 26/08/2019 - 08:49

Il termine “mozzarella” di per sé non è tutelato dalla legge. Il formaggio che reca la sola denominazione “mozzarella” senza ulteriori precisazioni è prodotto con latte vaccino. Per questo prodotto in Italia è in uso anche la denominazione “fiordilatte”.

La mozzarella di bufala è considerata una specialità, dalla consistenza fine e gusto intenso. È prodotta principalmente in Campania con il latte di bufale d’acqua. Il latte di bufala contiene più grassi, vitamine e minerali e allo stesso tempo meno colesterolo del latte vaccino. Dato che una bufala produce al giorno circa 10 litri di latte, quindi molto meno di quanto ne produce una vacca da latte ad alta produzione, la mozzarella di bufala è molto più costosa della mozzarella di latte vaccino.

Con la denominazione di origine protetta “mozzarella di bufala campana DOP” può essere immessa sul mercato solo mozzarella di bufala proveniente da una zona ben precisa. Il 90 per cento della produzione proviene dalle province di Caserta e di Salerno in Campania. Appartengono alla zona di origine protetta DOP anche le province di Napoli e Benevento (Campania), Latina, Frosinone e Roma (Lazio), Foggia (Puglia) e il Comune di Venafro (Molise). “La mozzarella di bufala originale si riconosce dal logo giallo e rosso della denominazione di origine protetta e dal logo verde, rosso e nero con la testa di bufala”, spiega Silke Raffeiner, nutrizionista del Centro Tutela Consumatori Utenti. “Si deve utilizzare esclusivamente latte intero di bufala fresco proveniente dalla zona specificata, che dev’essere trasformato in mozzarella entro 60 ore dalla mungitura”.

Ma in commercio si trova anche “mozzarella … di latte di bufala”, prodotta anch’essa con latte di bufala proveniente però da altre regioni o province, che quindi non può fregiarsi del logo della denominazione di origine protetta né di quello con la testa di bufala.

Le associazioni di protezione degli animali hanno comunque ripetutamente segnalato che in prevalenza le bufale non vengono allevate nel rispetto del benessere degli animali. I piccoli maschi di

bufalo spesso vengono uccisi poco dopo la nascita, poiché non producono latte e la carne di bufalo non ha alcun valore di mercato.