



UNC
CONSUMATORI.IT

Mozzarella : le diverse varietà

20 Aprile 2014



Molti consumatori pensano che la **mozzarella** sia magra e quindi adatta alla dieta per “stare in forma” al mare, bisognerebbe chiarire, invece che una **mozzarella di vacca** ha il **19,5% di grassi** (sei volte più di una fettina di bovino) e una **mozzarella di bufala** arriva al **25%**. Comunque, i formaggi bisogna mangiarli per l’apporto di **calcio**, ma tra le mozzarelle c’è l’imbarazzo della scelta, in quanto pochi prodotti alimentari hanno avuto una storia normativa dell’etichettatura più tormentata di quella della mozzarella.

Tantissimi anni fa esisteva soltanto quella di **bufala** e quando, dopo l’ultima guerra, uscì quella di **vacca** con la stessa denominazione, i produttori meridionali ingaggiarono una lunga battaglia con quelli settentrionali per impedire che fosse chiamata “**mozzarella**” anche quella di vacca. La battaglia fu persa, ma si riaccese furibonda quando la mozzarella di bufala campana ottenne il riconoscimento **DOC**, che in base alla legge non permetteva imitazioni del nome. Dovette intervenire la CE che, assegnando la qualifica europea **DOP** (denominazione d’origine protetta) alla mozzarella di bufala campana, stabilì che il solo termine “mozzarella” non era protetto.

Fin qui è ancora tutto semplice, perché la **mozzarella di bufala** campana si riconosce, oltre che dalla denominazione, dal simbolo in etichetta della sola testa di bufala entro un cerchio. Però le bufale non stanno solo in Campania, ma anche in altre parti d’Italia e sorse il problema di come dovessero essere etichettate le mozzarelle non campane. Un decreto del 1997 stabilì che la denominazione poteva essere soltanto “formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte bufalino”, e non “mozzarella di bufala”, consentendo però la riproduzione in etichetta dell’intero animale bufala (non della sola testa).

Se si trattava di prodotto misto con **latte di vacca e di bufala**, era permesso il solo termine “mozzarella” con la raffigurazione dell’intero animale bufala. Di nuovo scoppiò una battaglia, con ricorsi al Tar, al Consiglio di Stato e alla Commissione europea e, dopo varie vicissitudini, nel 1998 uscì un nuovo decreto ministeriale che abrogava quello del 1997, stabilendo che in quella di bufala non campana la denominazione “mozzarella” deve essere seguita da un marchio o da un nome di fantasia e poi dal termine “di latte di bufala” (per esempio, “Mozzarella Carolina di latte di bufala”). Il decreto non prevede più la possibilità di raffigurare in etichetta l’intero animale di bufala.

Frattanto, quella di vacca può continuare a chiamarsi mozzarella senza fare confusione con quella di bufala, ma ce n'è anche un'altra versione, fatta rigorosamente secondo i metodi tradizionali, che ha ottenuto l'attestazione europea di specificità. Si riconosce da un marchio della CE costituito da un sole stilizzato con interno blu e corona gialla, nel quale gira la menzione "Specialità tradizionale garantita". Secondo il disciplinare di produzione, deve avere una pasta a foglie sovrapposte, rilasciare al taglio liquido lattiginoso, con occhiature assenti e odore di latte lievemente acidulo.

Riassumendo, i vari tipi di mozzarella sono i seguenti.

Mozzarella di bufala campana. E' quella che ha ottenuto la qualifica europea DOP, deve essere fatta soltanto con latte di bufale di determinate zone della Campania e del basso Lazio e, oltre a tale denominazione, ha per simbolo in etichetta una testa di bufala.

Mozzarella di latte di bufala. E' ricavata da bufale non campane o laziali, ma la denominazione (al posto dei puntini deve esserci un marchio o un nome di fantasia) sta sempre a indicare che è fatta soltanto con latte di bufala.

Mozzarella con latte di bufala. E' una mista con latte di vacca e di bufala, ma non è chiaro come debba essere etichettata. Se riporta la dizione "con latte di bufala", a rigore deve indicare la percentuale. Se non la riporta, per sapere il tipo di latte preponderante bisogna guardare quale è menzionato per primo nell'elenco degli ingredienti. Comunque è raro trovarla.

Mozzarella tradizionale. E' quella che ha ottenuto l'attestazione di specificità dall'Unione europea ed è riconoscibile dalla scritta "Specialità tradizionale garantita". E' fatta soltanto con latte di vacca, ma dà al consumatore la garanzia che si tratta di un prodotto italiano, ricavato da latte fresco e lavorato secondo i metodi tradizionali previsti da un disciplinare.

Mozzarella o Fiordilatte. Può avere una qualsiasi delle due denominazioni, è fatta con latte di vacca e può essere anche nella versione "magra" (tenore di grasso non superiore al 20 per cento sulla sostanza secca) e "leggera" (grasso tra il 20 per cento e il 35 per cento).

Autore: Unione Nazionale Consumatori

Data: 20 aprile 2014