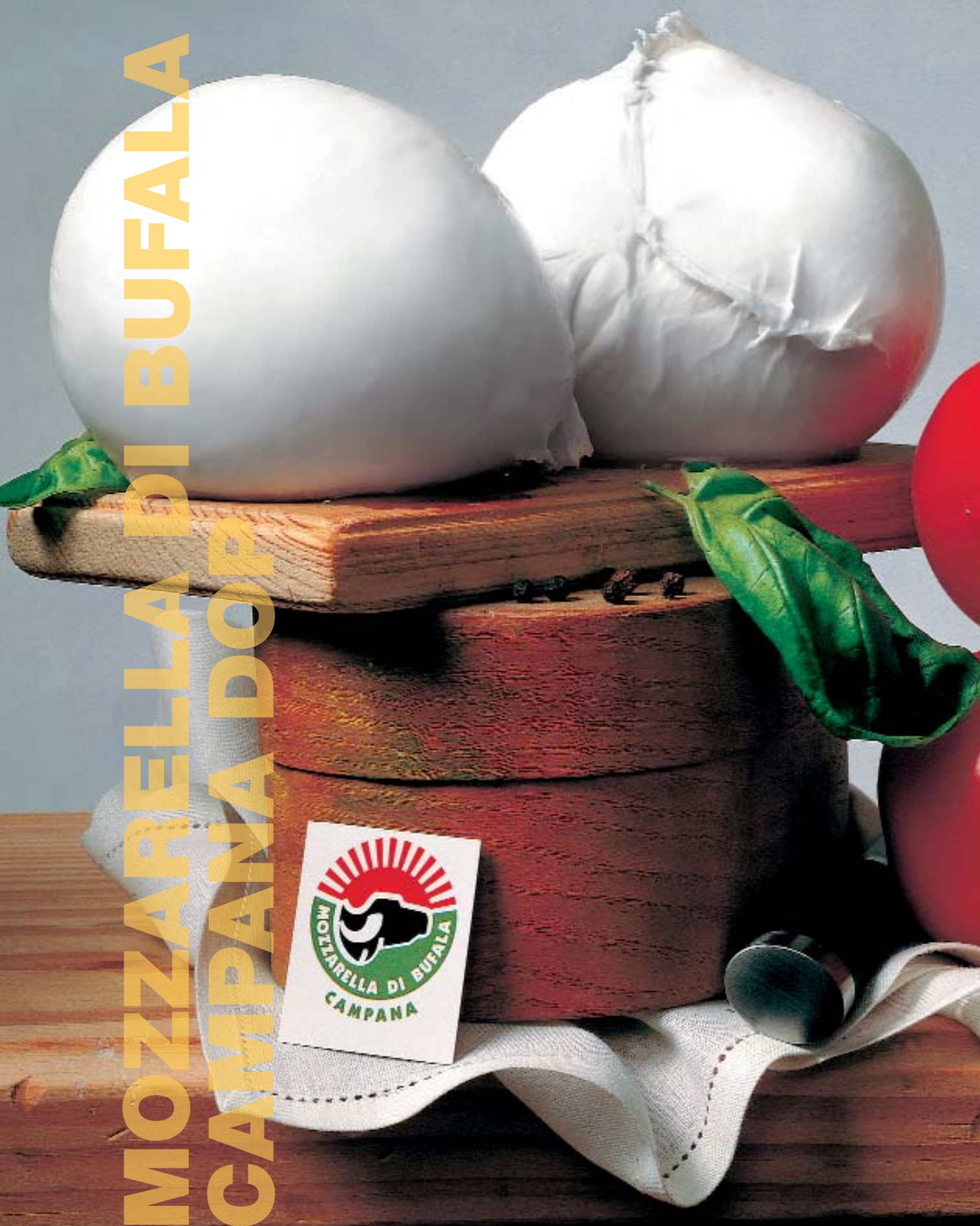


**MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP**



PRODOTTO

La Mozzarella di Bufala Campana è un formaggio fresco a pasta filata, prodotto esclusivamente con latte di bufala, proveniente da allevamenti localizzati nella tradizionale zona di origine. I primi riferimenti storici si hanno a partire dal XII secolo, quando i monaci del Monastero di San Lorenzo in Capua (Caserta) offrivano ai pellegrini una “mozza” o “provatura” accompagnata con un pezzo di pane. Il termine mozzarella deriva da ‘mozzare’ ed indica l’operazione che il casaro compie ancora oggi tagliando manualmente la pasta filata con indice e pollice: la ‘mozzatura’, appunto;

aspetto: la forma tradizionale è tondeggiante; crosta sottilissima con superficie liscia;

peso: varia da 10 ad 800 grammi a seconda delle tipologie (bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovoline), mentre la forma a treccia arriva fino a 3 chilogrammi;

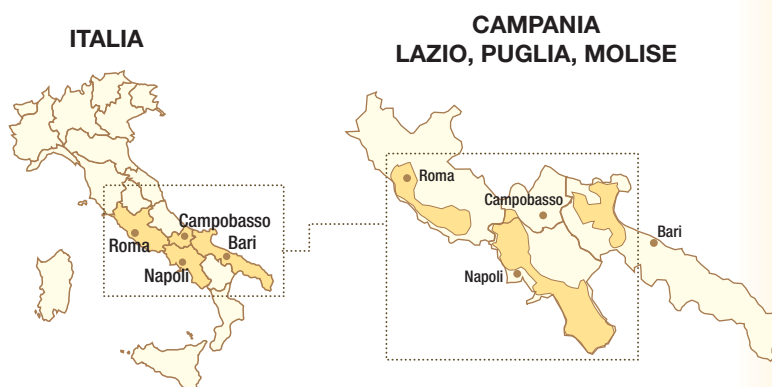
colore: esterno bianco porcellanato;

sapore: caratteristico e delicato.

Il prodotto può essere affumicato.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è localizzata in alcune regioni del centro-sud Italia: Campania (intero territorio delle province di Caserta e Salerno, parte delle province di Napoli e Benevento), Lazio (alcuni comuni in provincia di Latina, Frosinone e Roma), Puglia (alcuni comuni in provincia di Foggia), Molise (solo il comune di Venafro in provincia di Isernia).



LOGO DELLA DENOMINAZIONE



Il logo è una testa di bufala stilizzata di colore nero posta al centro di un cerchio diviso in due parti: quella superiore, di colore rosso, raffigura un sole con raggi; nella metà inferiore, di colore verde, è inserita la scritta “Mozzarella di Bufala” sotto la quale si trova la parola “Campana”, in verde su campo bianco. Il formaggio DOP Mozzarella di Bufala Campana deve essere posto in vendita solo se pre-confezionato all’origine. Ogni confezione deve riportare il nome completo della denominazione, il logo con gli estremi di legge nazionali (D.P.C.M. 10/05/1993) e comunitari (Reg. CE n. 1107/96), oltre al numero di autorizzazione del caseificio (AUT. Consorzio Tutela N. 000/00/0000). La Mozzarella di Bufala Campana è l’unica mozzarella in commercio ad avere ottenuto il riconoscimento europeo della DOP.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1107 del 12.06.1996 (pubblicato sulla GUCE L. 148 del 21.06.1996) e Reg. CE n. 103 del 04.02.2008 (pubblicato sulla GUCE n. 31 del 05.02.2008)

Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 24.04.2002 (G.U. n. 134 del 10.06.2002) - rinnovo D.M. 16.04.2008 (G.U. n. 103 del 03.05.2008)

CONTATTI

Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana
 Viale Carlo III, 180 - 81020 S. Nicola la Strada (CE)
 Tel. 0823.424780 - Fax 0823.452782
 info@mozzarelladop.it - www.mozzarelladop.it