



Domanda

Salve, volevo chiedere un'informazione.

L'altro giorno ho acquistato presso un punto vendita in CAMPANIA delle MOZZARELLE di BUFALA Fresca Campana DOP.

Il titolare del caseificio mi ha consigliato di mantenere le mozzarelle sempre nel "liquido di governo" e nel contenitore isotermico di polistirolo e di NON RIPORLE IN FRIGORIFERO.

Vi chiedo le motivazioni bromatologiche/scientifiche di tale suggerimento e gli eventuali rischi microbiologici, visto che ci troviamo in piena estate, con temperature all'ombra di 35°C?

Ringrazio anticipatamente e rimango in attesa di riscontro.

1

Risposta

Buongiorno,

Premesso che le modalità di conservazione di un prodotto alimentare pre-imballato, se non disciplinate da normative verticali specifiche, sono disciplinate dal REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione, in riferimento al quesito posto, è possibile articolare le seguenti considerazioni:

- Il Reg. UE n. 1169/2011, all'Articolo 25 (Condizioni di conservazione od uso) dispone:
 1. Per gli alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione e/o d'uso, tali condizioni devono essere indicate.
 2. Per consentire una conservazione o un uso adeguato degli alimenti dopo l'apertura della confezione, devono essere indicate le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo, se del caso.

Come è possibile constatare, non vengono fornite indicazioni specifiche di alcun tipo, sottintendendo che spetti al produttore, sulla base delle conoscenze in suo possesso circa le caratteristiche microbiologiche del proprio prodotto, a stabilire le modalità di conservazione dei prodotti commercializzati (analogamente a quanto avviene per la *shelf-life*).

Va da sé che le scelte del produttore debbano essere supportate da una valutazione preliminare che gli permetta di validare (ovvero di “dimostrarne l'efficacia”) le informazioni che fornisce al consumatore.

Venendo al caso specifico dei prodotti citati nel quesito, ovvero Mozzarelle di bufala campana DOP, occorre fare riferimento alla bibliografia esistente relativa a tale formaggio fresco a pasta filata.

Le fonti bibliografiche consultate a tal fine sono:

- Disciplinare di produzione Mozzarella STG;
- Disciplinare di produzione Mozzarella di bufala campana DOP;
- Monografia “Mozzarella di Bufala” - Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Scienze dell'Alimentazione – *I prodotti caseari del mezzogiorno, 2000*.
- Sito ufficiale del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana

La disamina dei documenti citati permette di evidenziare che:

- è ampiamente consolidata la pratica del consumo del prodotto a temperatura ambiente;
- relativamente alle temperature di conservazione sono stati reperiti riferimenti a temperature di conservazione variabili (es. <15°C, <20°C, <25°C, temperatura ambiente, ecc);
- tali temperature, superiori a quelle di refrigerazione tradizionali, sono normalmente associate al consumo immediato del prodotto (entro le 24h dalla produzione);
- la presenza di una flora lattica competitiva nei confronti di microrganismi alteranti e/o patogeni, unita alla marcata acidificazione del prodotto in fase produttiva, conferiscono al prodotto una certa resistenza alle alterazioni; tale resistenza è ragionevolmente limitata nel tempo.

2

Alla luce delle considerazioni sin qui esposte si ritiene pertanto di poter confermare che:

- le mozzarelle di bufala campana DOP possono essere commercializzate dal produttore il quale, sotto la sua responsabilità, definisce e comunica le modalità di conservazione da lui ritenute più idonee e sicure per il consumo del prodotto;
- Quando non diversamente specificato, la conservazione a temperatura ambiente è da intendersi come inferiore ai +25°C;
- Quando non diversamente specificato, la conservazione a temperatura ambiente è da intendersi applicabile esclusivamente ai prodotti consumati in giornata (entro 24h dalla produzione);
- Quando non diversamente specificato, per prodotti destinati ad essere consumati nei giorni successivi a quello di produzione, le modalità di conservazione più appropriate sono quelle dello stoccaggio refrigerato ($0 < T < +4^{\circ}\text{C}$);
- Qualunque sia la scelta del produttore, le indicazioni fornite dovranno essere oggetto di una specifica valutazione dei rischi, supportata da opportune evidenze, che tenga conto dell'evoluzione del profilo microbico del prodotto nel tempo, quando sottoposto alle modalità di conservazione indicate.

Ogni informazione fornita ed ospitata dal sito è scritta unicamente da esperti di settore e da professionisti qualificati. Le risposte pubblicate sono fornite a titolo gratuito e hanno il solo scopo di illustrare le opinioni dei soggetti che le predispongono; in nessun caso questi ultimi potranno essere ritenuti responsabili di eventuali danni derivanti da errori o omissioni.

