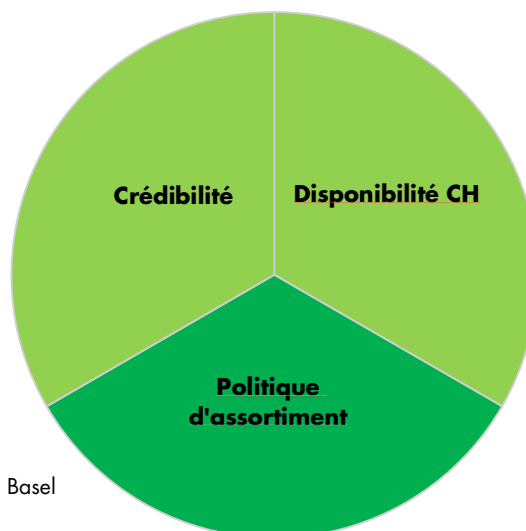


Décision d'autorisation

Commercialisation Bourgeon de produits importés

Produit	Mozzarella di Bufala Campana DOP
Provenance	Italie
Informations supplémentaires	Produit à appellation contrôlée (DOP)
Statut	autorisé
Décision	Commission de la Qualité de Bio Suisse, 13.05.2020
Restrictions / conditions	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suivi des entreprises de production par le Service de conseils du FiBL. ▪ Du point de vue de la durabilité, il faut vérifier jusqu'où des mesures peuvent être prises dans les domaines de la production animale, de la valorisation des animaux, des transports d'animaux et de leur abattage afin de garantir une production la plus naturelle et la plus globale possible. ▪ La production de mozzarella de bufflonne et/ou d'autres produits au lait de bufflonne est encouragée en Suisse.
Justification	Bio Suisse reconnaît la haute valeur de la distinction DOP et respecte la différence de goût entre la production en Italie et en Suisse.
Matrice d'évaluation	Évaluation par rapport à la commercialisation du produit importé avec le Bourgeon:



Équipe d'évaluation Justification

Disponibilité CH

Une Mozzarella di Bufala Campana DOP ne peut par définition pas être produite en Suisse. Les quantités de lait de bufflonne Bourgeon suisse sont en outre trop petites pour couvrir la demande, ce qui signifie que la disponibilité suisse n'est pas une réalité actuellement. Vu que la mozzarella de bufflonne étrangère est quand même un produit concurrent de la mozzarella suisse, il faut encourager la production en Suisse.

Politique d'assortiment

Ce produit est un élargissement intéressant de l'assortiment Bourgeon. La protection de l'appellation d'origine fait que l'importation est très restreinte et limitée et que le produit est un enrichissement pour le consommateur. Il ne faudrait de manière générale pas se rabattre sur l'importation pour d'autres produits au lait de bufflonne mais adapter l'offre et la demande en Suisse afin de créer de nouveaux produits suisses.

Crédibilité

Aucun problème de crédibilité important n'a été identifié pour la mozzarella de bufflonne DOP Bourgeon. Les transformateurs suisse ne produisent pas le qualité typique de la mozzarella de bufflonne italienne. Un facteur critique est le transport sur plus de 1'000 km en camions frigorifiques de denrées pesant relativement lourd à cause de la teneur en eau. La création de revenus dans une région en retard structurel est par contre positive.