

# LATTE E DERIVATI

## INDICAZIONE D'ORIGINE PER TUTTI

Il nuovo anno ha portato in dote al consumatore un po' più di trasparenza e qualche informazione aggiuntiva per orientarsi meglio nel mondo del latte e dei formaggi. Dopo il disco verde arrivato da Bruxelles, l'Italia ha ottenuto l'indicazione dell'origine del latte che diventerà obbligatoria a fine marzo (90 giorni dalla pubblicazione del decreto del Mipaaf in Gazzetta Ufficiale avvenuta a fine dicembre). Dal 1 gennaio intanto sono scattati i 180 giorni di tempo che hanno i produttori per smaltire i prodotti (latte e formaggi) etichettati prima dell'entrata in vigore delle nuove regole.

Ma cosa troveremo scritto sulle confezioni? Sull'etichetta del latte e dei suoi derivati (formaggi in primis) si dovrà indicare:

- il "Paese di mungitura, la nazione nel quale è stato munto il latte";
- il "Paese di condizionamento, la nazione nella quale il latte è stato condizionato" (ad esempio dove è stato scremato);
- il "Paese di trasformazione, la nazione nella quale il latte è stato trasformato".

Qualora il latte o quello usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari sia stato munto, condizionato e trasformato nello stesso Paese, l'indicazione di origine può essere sintetizzata con l'utilizzo della seguente dicitura: "Origine del latte: nome del Paese".

### *Tracciabilità anche per l'Uht*

Si tratta di una rivoluzione che riguarda soprattutto l'Uht, il latte a lunga conservazione, e i formaggi visto che per il latte fresco pastorizzato (microfiltrato compreso) già è obbligatoria l'indicazione di origine, ovvero si deve per legge da tempo indicare "il riferimento territoriale" dell'allevamento nel quale il latte è munto specificando il paese, la regione e/o la provincia di riferimento.

Ora queste indicazioni si ampliano nel fresco e si estendono in modo dettagliato (latte munto, condizionato e trasformato...) a ogni tipo di latte e derivato. Conoscere l'origine della materia prima non è un dettaglio da poco e non aiuta solo chi vuole acquistare esclusivamente prodotti *made in Italy*. Dichiarare da dove ar-

riva il latte serve anche a scoraggiare chi, in modo fraudolento, usa cagliate estere o latte congelato per "impastare" formaggi freschi o a pasta molle. Avere a disposizione in etichetta la tracciabilità del latte favorisce i consumatori e consente una scelta d'acquisto sempre più consapevole. Qualcuno dirà: un dettaglio. Non siamo d'accordo. Se pensiamo a quello che è successo con l'olio di palma - la cui presenza è "spuntata" a partire dal 13 dicembre 2014, quando entrò in vigore l'obbligo di specificare il tipo di olio vegetale impiegato nell'alimento - e al fatto che dopo le proteste dei consumatori il "grasso tropicale" è stato pressoché eliminato da molte formulazioni, ci accorgiamo di quanto potere il consumatore ha di condizionare le aziende: sapere è potere!

L'autorizzazione all'indicazione di origine è stata concessa all'Italia dalla Commissione europea sulla base del Regolamento n. 1169/11 sull'etichettatura alimentare che consente ai singoli Stati membri di introdurre norme nazionali per indicare l'origine geografica di alcuni alimenti «ai fini di una scelta di acquisto informata e consapevole del consumatore». Prima di noi la Francia ha chiesto e ottenuto la tracciabilità dell'origine del latte che è entrata in vigore Oltralpe nel 2016. ■

ENRICO  
CINOTTI



Cervellati