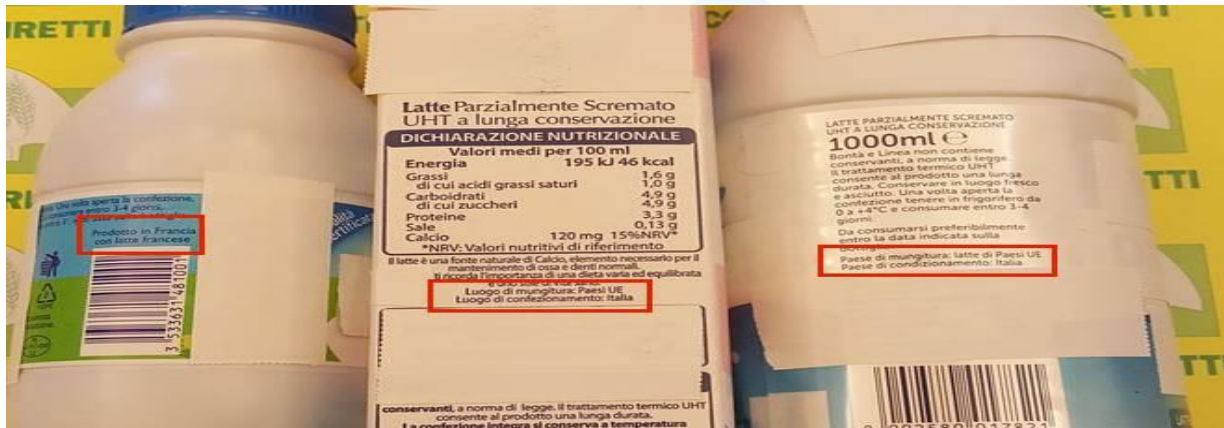


NEWSLETTER ORIGINE DEL LATTE

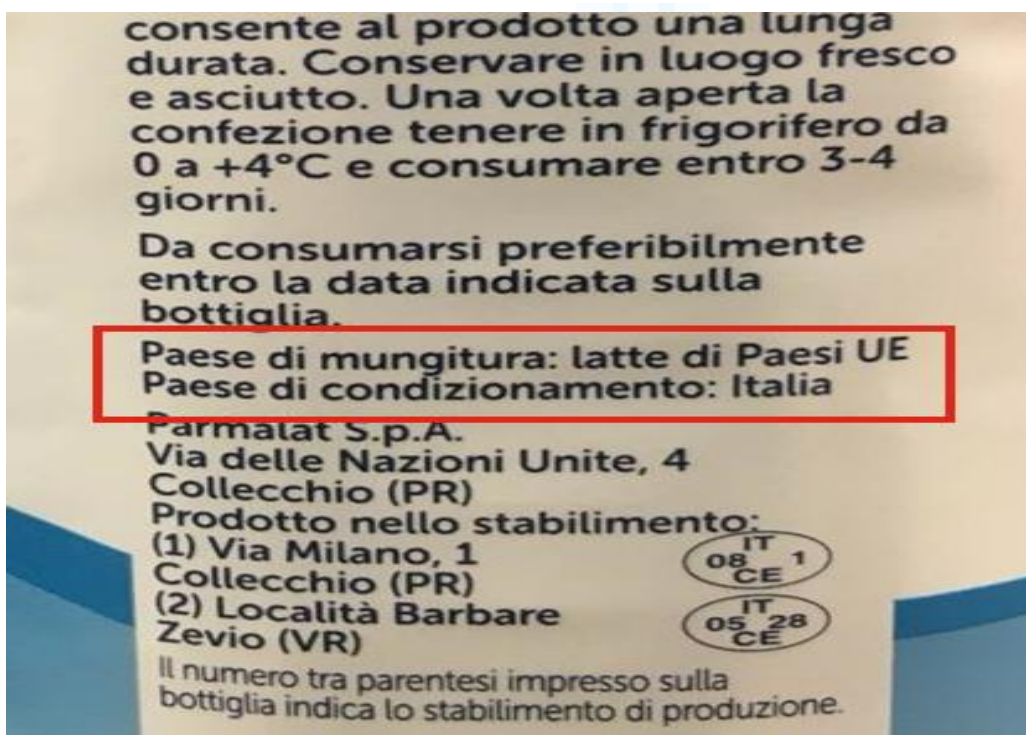


Il 19 aprile 2017 è finalmente entrato in vigore il Decreto sull'origine latte . Dopo la pubblicazione c'è stato un ping-pong di circolari fra due ministeri Politiche agricole e Sviluppo economico. Alla fine è rimasta irrisolta la questione delle "cagliate" importate e utilizzate da molti caseifici per fare la mozzarella, che non dovranno essere dichiarate in etichetta. La normativa (pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale del 19 gennaio 2017) introduce l'obbligo di specificare l'origine della materia prima su tutte le etichette di latte e derivati prodotti in Italia e destinati al mercato interno. L'origine obbligatoria, a ben vedere, era già stata stabilita per le confezioni di latte fresco, con decreto interministeriale del 27 maggio 2004, che rimane e resterà in vigore anche dopo la cessazione di efficacia del decreto attuale.

Il nuovo decreto riguarda latte a lunga conservazione e latticini e prevede l'indicazione del Paese di mungitura, seguito dal Paese di condizionamento (cioè quello dove viene fatto il trattamento termico, per il latte a lunga conservazione), o in alternativa il Paese di trasformazione (per latticini e altri prodotti).

Queste diciture possono essere sostituite, a seconda dei casi, da indicazioni territoriali d'origine più ampie, come:

- “Miscela di latte di Paesi UE” (e/o “non UE”) al posto del Paese di mungitura,
- “Latte condizionato in Paesi UE” (e/o “non UE”),
- “Latte trasformato in Paesi UE” (e/o “non UE”).



Sulle confezioni di latte a lunga conservazione è obbligatoria l'indicazione del paese di mungitura e condizionamento

Quando le operazioni di mungitura e di condizionamento (o trasformazione per i latticini) avvengono in un unico Paese, è ammesso l'impiego di una sola scritta di sintesi, “origine del latte” seguita dal nome della nazione. Il decreto prevede due deroghe, la prima si applica agli alimenti registrati in UE come DOP E IGP, nonché a quelli oggetto di certificazione biologica. La seconda riguarda i prodotti alimentari legittimamente realizzati in UE, SEE (Spazio economico europeo) e in Turchia. Ne deriva che, ad esempio, non si potrà pretendere l'indicazione d'origine

del latte su uno yogurt prodotto in Grecia, né su un formaggio Cheddar prodotto in Inghilterra.

Periodo transitorio ed efficacia temporale

L'origine del latte deve venire specificata in etichetta già a partire dal 19 aprile 2017. È fatto salvo un periodo transitorio per lo smaltimento delle scorte di formaggi e latticini stagionati o immessi sul mercato o etichettati prima di tale data. A condizione che i relativi prodotti siano commercializzati entro i 180 giorni successivi. Il decreto ha però caso un'efficacia temporale limitata, poiché cesserà la sua applicazione a decorrere dall'1 aprile 2019.

Il “buco delle cagliate”

Il decreto aumenta senza dubbio la trasparenza, ma tralascia un aspetto fondamentale, di particolare interesse per i consumatori di formaggi freschi a pasta filata come la mozzarella. E non solo. Viene infatti deliberatamente trascurato l'ARGOMENTO DELLE CAGLIATE, a tutt'oggi importate in enormi quantità da paesi del Nord ed Est Europa per produrre formaggi italiani.



Il decreto tralascia la questione dell'indicazione della provenienza della cagliata utilizzata nella produzione di formaggi

Le norme vigenti – secondo l'interpretazione finora offerta dalla magistratura e dagli organi di controllo – non prevedono l'obbligo di inserire le cagliate nella lista degli ingredienti. Il consumatore rimane perciò non sa

MARINO s.r.l. Progettazione di tecnologie di processo e di prodotti alimentari - Fermenti Lattici

Laboratorio altamente qualificato
riconosciuto dal MIUR
art. 14 D.M. N. 593 del 8/8/2000
per la ricerca scientifica
ed innovazione tecnologica

Azienda con sistema
di gestione qualità
certificato da DNV GL
=ISO 9001=

Azienda con sistema
di sicurezza alimentare
certificato da DNV GL
=ISO 22000 - FSSC 22000=

Iscritto nel registro Regionale al N. 019CE
con decreto N.187 del 11/07/2007 e s.m.j.
di cui alla D.G.R.C. N. 535 del 29/10/2011
relativo ai laboratori di analisi
che effettuano l'autocontrollo

se le cagliate congelate sono utilizzate nella produzione di mozzarella o altri formaggi. Addirittura, con una serie di congetture, la circolare 24 febbraio 2017 firmata dai Ministri Maurizio Martina e Carlo Calenda esclude l'obbligo di indicare l'origine delle cagliate. Delimitando sia l'indicazione in etichetta, sia i doveri d'informazione nei rapporti "B2B" (*business-to-business*), all'origine del solo ingrediente "latte" (ma non di altri ingredienti, come la cagliata stessa, che potrebbe perciò venire indicata in etichetta senza citare l'origine). Inoltre, il "Paese di trasformazione del latte" può coincidere, secondo i Ministeri, con il "Paese di origine del prodotto finito". Cioè quello d'Origine del latte.

L'unica nota realmente positiva del decreto dagli esiti incerti, è la sensibilizzazione dei consumatori, che si spera inizieranno a prediligere i prodotti di origine italiana. Se non altro, per salvare l'economia e l'occupazione nelle aree rurali, gli allevamenti e la sovranità alimentare.

Il nostro laboratorio e' a vostra disposizione per ogni tipo di consulenza e/o analisi.
Cordiali saluti.

MARINO S.R.L
Resp. Comm. Grazia Martuccio
Tel. 0823/758335 - 0823/809895

email - labo@marino.it



MARINO s.r.l. Progettazione di tecnologie di processo e di prodotti alimentari - Fermenti Lattici

Laboratorio altamente qualificato
riconosciuto dal MIUR
art. 14 D.M. N. 593 del 8/8/2000
per la ricerca scientifica
ed innovazione tecnologica

Azienda con sistema
di gestione qualità
certificato da DNV GL
=ISO 9001=

Azienda con sistema
di sicurezza alimentare
certificato da DNV GL
=ISO 22000 - FSSC 22000=

Iscritto nel registro Regionale al N. 019CE
con decreto N.187 del 11/07/2007 e s.m.i.
di cui alla D.G.R.C. N. 535 del 29/10/2011
relativo ai laboratori di analisi
che effettuano l'autocontrollo