



[COORDINAMENTO DI BEATRICE TONI]

Formaggi, vendere a norma

[DI GIUSEPPE FUGARO]

La gamma delle produzioni lattiero casearie e la loro vendita diretta da parte del produttore è molto ampia in relazione alla varietà delle tecnologie di lavorazione e delle materie prime utilizzabili.

È quindi di fondamentale importanza che la denominazione di vendita del formaggio ottenuto direttamente in azienda non indichi caratteristiche che il prodotto non possiede onde evitare il reato di frode in commercio.

La prima e fondamentale classificazione è fatta in funzione dell'origine del latte per cui si hanno **formaggi vaccini, formaggi pecorini, formaggi caprini, formaggi bufalini e formaggi misti**.

Questa indicazione può essere esplicitata nella denominazione di vendita, ma deve comunque trovare indicazione altrettanto esplicita in etichetta. I formaggi quindi devono essere prodotti esclusivamente con un tipo di latte o con più tipi di latte a condizione che ciò venga chiaramente indicato in etichetta.

Sempre con riferimento alla classificazione dei formaggi in base alla presenza del grasso è consentito aggettivare il formaggio con il termine **magro** o **leggero** solo se contengono meno del 20% o tra il 20 e il 35% di grassi. Per valutare il contenuto in grasso, è necessario però considerare la quantità d'acqua del formaggio: un formaggio definito grasso, ma contenente molta acqua (es. 60%) può essere meno grasso

Etichette e denominazioni: gli errori da evitare. La classificazione delle varie tipologie di prodotto

di un formaggio definito semigrasso e contenente meno acqua (es. 30%).

I formaggi vengono poi classificati anche in base alla consistenza della pasta, che è data dalla quantità di acqua presente in essa per cui si hanno i formaggi a **pasta molle** che contengono dal 40% al 70% di acqua, a pasta **semidura** e a **pasta dura**.

Infine un'ulteriore classificazione si basa sul

tempo di maturazione dei formaggi:

- freschissimi: da 48 a 72 ore;
- freschi: 15 giorni;
- semistagionati: da 40 giorni a 6 mesi;
- stagionati: da 6 mesi a 1 anno;
- molto stagionati: oltre 1 anno.

Molte di queste classificazioni di tipo soprattutto merceologico devono trovare rispondenza nell'etichettatura del prodotto che, anche se ottenuto in azienda pur sempre nel rispetto delle norme igienico sanitarie, viene offerto direttamente al consumatore nel luogo o in prossimità al luogo ove è stato prodotto.

Ricordiamo che il prodotto può essere venduto in tre forme e cioè **preconfezionato, preincartato** o **sfuso**. In particolare:

a) prodotto **preconfezionato** è l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore avvolta interamente o in parte nell'imballaggio

[UN'INDICAZIONE DA NON USARE]

caciotta
ogm free

FALSO

Latte e prodotti derivati non possono contenere mai ogm poiché gli animali ogm non esistono

[PASTA FILATA Vietato lo sfuso ai commercianti

I formaggi a pasta filata possono essere venduti allo stato sfuso esclusivamente presso il caseificio di produzione e semplicemente preincartati prelevandoli dalle vasche ove sono stati prodotti: ciò non è consentito ai commercianti al dettaglio.

In passato alcuni dettaglianti lontani dai caseifici hanno cercato di vendere allo stato sfuso mozzarelle facendole passare per preparazioni alimentari con la sola aggiunta in superficie o nel liquido di governo di qualche foglia di basilico o qualche oliva o un filo di olio. Un comportamento sanzionabile dalle Autorità di controllo in quanto per parlare di "preparazione gastronomica" è

necessario che il formaggio subisca lavorazioni sostanziali e cioè le olive, l'olio o altro devono essere incorporati nella mozzarella in maniera inscindibile.

Un caso del tutto particolare è l'etichettatura della Mozzarella di bufala prodotta al di fuori dell'area dop. Per evitare confusioni tra i due formaggi, è stato imposto ai produttori al di fuori di questo comprensorio di utilizzare una specifica denominazione per il loro prodotto. A tal fine, è stato imposto di separare la parola "mozzarella" dalle parole "di latte di bufala" mediante la ragione sociale dell'azienda, o un marchio depositato, o il nome del fabbricante, o ancora un nome di fantasia. Questo dovrà avere caratteri di dimensioni uguali a quelli usati per il resto della dicitura. ■ G.F.

gio, ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata. E' il caso di formaggi in forme intere o porzionate poste in involucri sotto vuoto che possono essere aperti solo con la lacerazione degli stessi; spesso viene utilizzato anche dalle aziende che vendono direttamente e sulla confezione dev'essere apposta un'etichetta con le indicazioni obbligatorie di legge.

b) prodotto **preincartato** è l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita e quindi direttamente nell'azienda produttrice.

c) **sfusi** sono i prodotti non avvolti da alcun involucro come le forme di formaggio vendute intere ovvero previo frazionamento.

[L'ETICHETTA OBBLIGATORIA DEL FORMAGGIO

DENOMINAZIONE

Formaggio di latte di mucca e di pecora

EVENTUALE MARCHIO

La caciotta di nonno Peppo

BOLLO SANITARIO

Il bollo sanitario consiste in un contorno ovale che racchiude l'iniziale in maiuscolo dello Stato di fabbricazione o di confezionamento, il numero di riconoscimento dello stabilimento e la sigla della CEE.
NO PER VENDITE DIRETTE

NOME UBICAZIONE DEL PRODUTTORE

Prodotto da Vinci nell'azienda La Cascina Verde - Comune - Provincia

INGREDIENTI

latte vaccino e di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale (in alcuni casi possono aggiungere conservanti come E235 e E203 e riportare anche "Trattato in crosta (crosta non edibile)")

PESO NETTO

87 500

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA

Da consumarsi preferibilmente entro il 19.12.09 o nel caso di caciotta tipo fresco: da consumarsi entro il _____

LOTTO

Confezionato il 30.09.09

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigo da 0° a +4° C

Sui preconfezionati devono comparire le seguenti indicazioni:

- la denominazione legale;
- l'elenco degli ingredienti;
- la quantità;
- il termine minimo di conservazione (TMC) o di scadenza;
- il nome e la sede del responsabile della commercializzazione;
- il marchio di identificazione (bollo sanitario) ed eventualmente la sede dello stabilimento.

Nel caso dei prodotti venduti frazionati-sfusi o per quelli preincartati, le indicazioni obbligatorie di etichettatura devono comparire su cartelli, in appositi registri o altri sistemi, comunque ben in vista per il consumatore.

Per alcune l'etichettatura è opportuna qualche ulteriore precisazione. Per quanto riguarda l'**elenco degli ingre-**

[DOP, IGP, STG Un marchio specifico

Quando il caseificio aziendale è inserito nella filiera di una produzione Dop o Igp i prodotti ottenuti nel rispetto del disciplinare e certificati regolarmente devono essere venduti, anche in forma diretta, nel rispetto delle norme di commercializzazione di tali prodotti.

E' previsto che oltre a tutte le indicazioni sull'etichettatura, per i prodotti Dop, Igp e Stg dev'essere riportato il segno distintivo della specifica denominazione (lo specifico marchio). Possono

essere inoltre riportati in etichetta i simboli comunitari previsti e riservati a tutti i prodotti compresi nell'albo europeo dei prodotti Dop, Igp e Stg. La norma esclude nel modo più assoluto che possa essere venduto un prodotto "tipo" o "genere" della denominazione d'origine in quanto si tratterebbe di una violazione grave definita come usurpazione o imitazione della vera denominazione. In altri termini l'azienda che produce formaggio Dop non può vendere lo scarto delle lavorazioni neppure facendo precedere la denominazione da una specifica indicazione che si tratta di formaggi riconducibili alla denominazione stessa. ■ G.F.

[BURRO Indicazioni obbligatorie

Nell'etichettatura e nella presentazione del burro devono figurare, oltre alle indicazioni previste dal Dgls n. 109/1992 e alla denominazione di vendita propria del tipo di

burro commercializzato, le seguenti indicazioni:

- il tenore minimo di grassi, in % del peso (82%);
- per il burro salato: % di sale;
- per i prodotti misti: il tenore, in % del peso totale, di grassi vegetali, lattieri o altri grassi animali, in ordine di peso decrescente.

[YOGURT Purchè i fermenti siano vivi

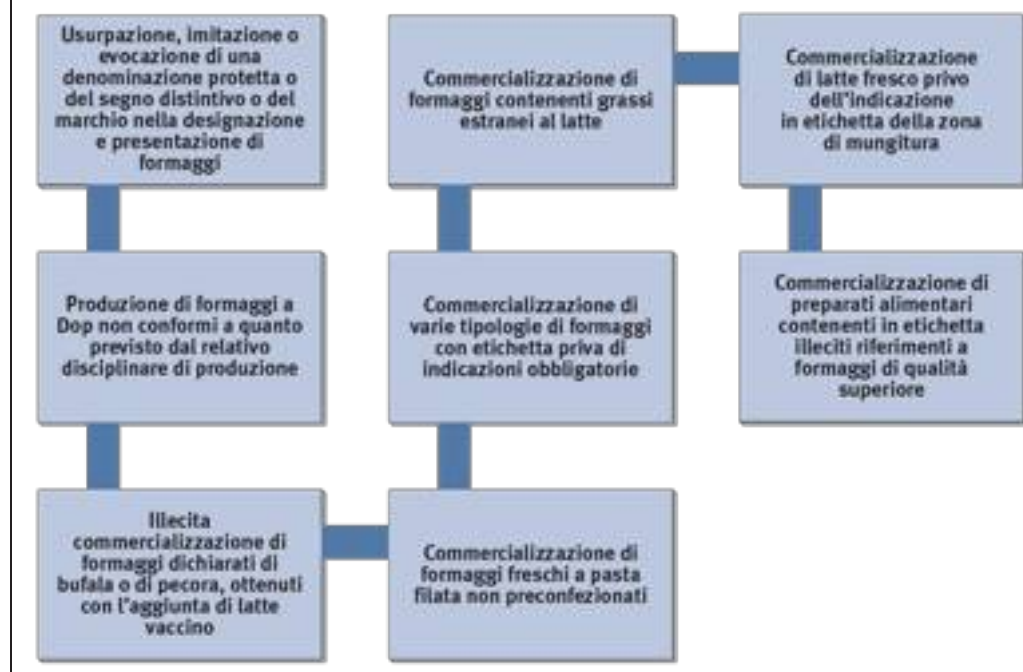
Latte fermentato solo dai seguenti microrganismi acidificanti: *Streptococcus thermophilis* e *Lactobacillus bulgaricus*. Sostanze aromatiche naturali, preparazioni di frutta, conserve,

marmellata, succhi e polpa di frutta, max 30% del peso finale. Va raffreddato e mantenuto a 4°C circa fino alla distribuzione. Se il produttore utilizza altri microrganismi e ricorre a stabilizzazione termica non può usare la denominazione Yogurt perchè mancherebbe il requisito essenziale: la presenza dei fermenti vivi. ■

dienti non risulta necessario riportare nessuna indicazione quando si utilizza solo il latte per cui gli ingredienti risultano essere gli stessi componenti del latte come le proteine del latte, la crema di latte, i suoi fermenti e gli enzimi tipici.

Nei formaggi stagionati possono essere utilizzate sostanze nella crosta per cui in questo caso esse vanno indicate tra gli ingredienti, ma non dovrebbero trovarsi in questa situazione i formaggi aziendali offerti al consumatore. Sono quindi ingredienti e vanno indicati i sorbati di calcio o di potassio, additivi espressamente autorizzati per essere impiegati sulla crosta dei formaggi come conservanti, mentre non lo è la paraffina utilizzata come avvolgente protettivo nei provoloni e nei formaggi simili così come i liquidi di governo per i formaggi freschi a pasta filata. Anche il caglio, non

[IL PERCORSO DELLE VIOLAZIONI



dev'essere dichiarato, in quanto si tratta di un coadiuvante tecnologico e non svolge alcuna funzione nel prodotto finito ove è presente in quantità residuale.

L'indicazione del "termine minimo di conservazione (TMC)" o della "data di scadenza" è obbligatoria per tutti i prodotti lattiero-caseari preconfezionati: è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso va indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" seguita dalla data. La data di scadenza, invece, è la data entro la quale il prodotto alimentare va consumato; essa va indicata con la dicitura "da consumarsi entro" seguita dalla data. Della scelta del tipo di indicazione da fornire - "TMC" o "data di scadenza" - è normalmente responsabile il fabbricante che deve valutarla in funzione dalla deperibilità microbiologica del prodotto: in via generale, i prodotti freschi, in quanto microbiologicamente più deperibili, riporteranno la data di scadenza, mentre in tutti gli altri figurerà il "TMC". ■

