

il latte

la rivista dell'industria
lattiero-casearia
fondata nel 1927

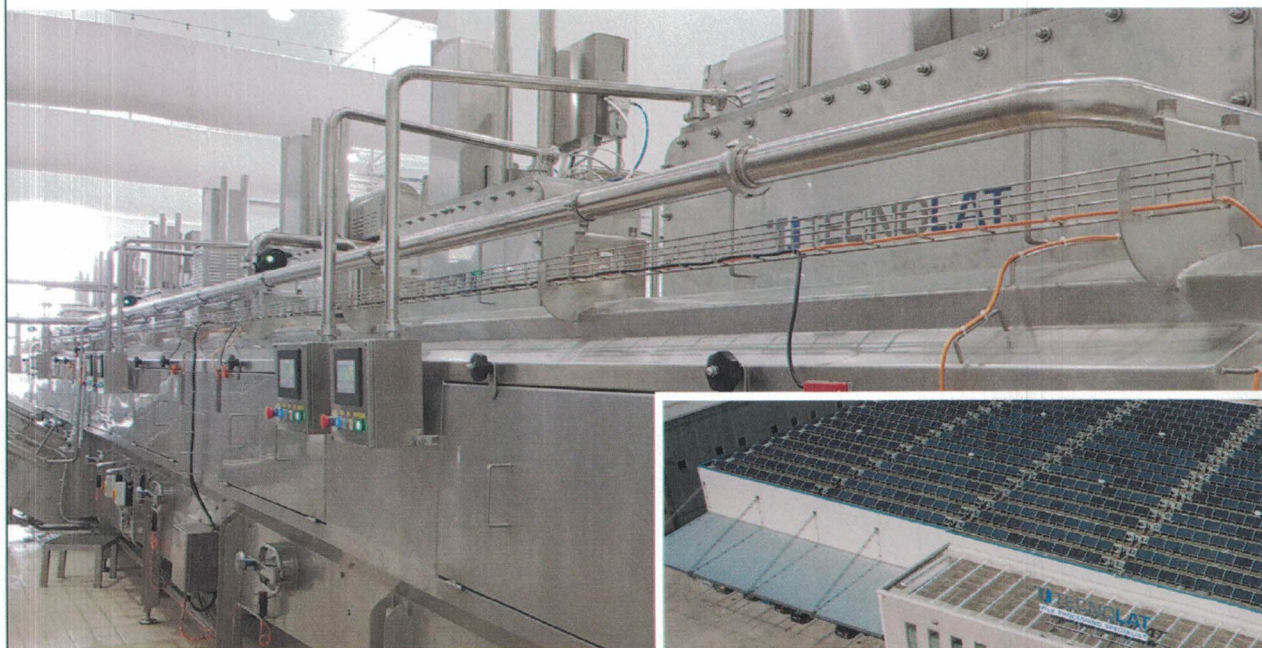


04
aprile
023

Dossier *Escherichia coli* STEC: approccio one health per la sicurezza della filiera lattiera
Inchiesta Disciplinari: rinnovarsi per tenere il passo • **Normativa** Mutuo riconoscimento e informazioni in etichetta • **Mercato** Mozzarella di bufala campana: crescere in un momento difficile

TECNOLAT[®]
MILK PROCESSING SPECIALIST

Dal 1992
impianti caseari
in tutto il mondo



TECNOLAT SPA

Località Via Fosso Imperatore,
Lotto 12, Z.I. 84014 Nocera Inferiore (SA)

+39 081 937 1301
info@tecnolatspa.it
tecnolatspa.net

Disciplinari: rinnovarsi per tenere il passo



di **Marianna Brambilla**

I CAMBIAMENTI STRUTTURALI
AGRICOLI, I MUTAMENTI CLIMATICI,
LE EVOLUZIONI TECNOLOGICHE E LE
RICHIESTE DI MERCATO SPINGONO
I PRODUTTORI DI DOP/IGP
A RIVEDERE LE REGOLE DA LORO
STESSI STABILITE

Anche i prodotti agroalimen-
tari tipici cambia-
no. A dispetto di una
vulgata che fa dei Dop
e degli Igp i testimoni incorruttibili
(dal tempo) della tradizione italiana e
li presenta troppo spesso come pro-
duzioni cristallizzate nel loro passato
e intaccabili nel presente, in realtà
queste eccellenze del food tricolore
cercano di continuare a rinnovarsi
per rispondere in modo adeguato allo
scenario del terzo millennio.

LEO BERTOZZI
RAPPRESENTANTE DELL'ITALIA
NEL BOARD DI ORIGIN EU



Lo fanno sulla spinta di diverse ragioni: talvolta per rispondere alle nuove sfide imposte dai cambiamenti climatici; altre volte per recepire le novità tecnologiche; spesso per tenere il passo con i gusti e i bisogni dei consumatori. Nella maggior parte dei casi questi cambiamenti avvengono, però, senza essere comunicati dai consorzi che li richiedono, probabilmente per non insidiare il loro vissuto di prodotti intoccabili. E perciò, per tracciare il quadro della situazione e cercare di individuare le tendenze che accomunano queste modifiche, occorre consultare i documenti ufficiali dell'Unione europea, dove vengono registrate tutte le domande di modifica dei disciplinari presentate da tutti gli Stati membri.

Niente dogmi

Limitando quest'indagine all'ultimo triennio, e al solo comparto lattiero-caseario, risulta che sono quasi una ventina i consorzi di tutela di formaggi Dop/Igp italiani che hanno sottoposto a Bruxelles la richiesta di apportare modifiche "non minori" ai disciplinari e che hanno poi ottenuto il via libera dalla UE. In questo drappello di prodotti ci sono lo Stelvio/Stilfserr Dop e la Burrata di Andria Igp. Ma anche i Dop Formai de Mut Dop dell'alta Val Brembana, Ricotta di bufala campana Dop e Casciotta di Urbino Dop. Dunque, una tendenza che accomuna nord e sud del Paese. Sono i cambiamenti strutturali del

mondo agricolo, i mutamenti climatici, le evoluzioni tecnologiche e le richieste di mercato a spingere (e talvolta a costringere) gli attori della filiera delle Dop e Igp a rivedere le regole da loro stessi stabilite - a volte - in tempi remoti. E a rimettere in gioco parametri un tempo considerati intangibili. Perché il disciplinare, burocrazia permettendo, sì, si può cambiare: trasformandosi in uno strumento di lavoro più agevole e al passo coi tempi.

"Le regole produttive non sono fisse e statiche - spiega Leo Bertozzi, rappresentante dell'Italia nel board di Origin EU, l'associazione europea degli organismi nazionali di tutela delle Dop e Igp agroalimentari - ma sono norme dinamiche che devono evolvere in funzione delle condizioni. Il disciplinare è un insieme di indicazioni che dichiara come debba avvenire la produzione e quali siano le caratteristiche dell'alimento: è responsabilità proprio dei consorzi di tutela presentare richiesta di modifica qualora si presenti la necessità". Fine quindi del disciplinare-dogma? "Assolutamente sì, specie nel caso di prodotti di origine animale come i formaggi, per i quali bisogna tener conto dell'alimentazione del bestiame e della trasformazione del latte", continua Bertozzi. "A mio avviso questa serie di norme dovrebbe essere periodicamente aggiornata, anche ogni 5 anni, tanto sono repentine le modifiche tecnologiche e ambientali.

Ma ancor più urgente della periodicità è il tempo che richiede l'approvazione della nuova modifica.

Dal momento in cui un consorzio chiede, prove alla mano, di poter inserire dei cambiamenti fino al momento in cui la modifica viene pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale europea passano anni. E sul mercato perdere anni significa perdere competitività: i prodotti, nella fattispecie i formaggi, non sono oggetti da museo, devono essere venduti e quindi le modifiche approvate in tempi ragionevoli".

Una questione di sopravvivenza

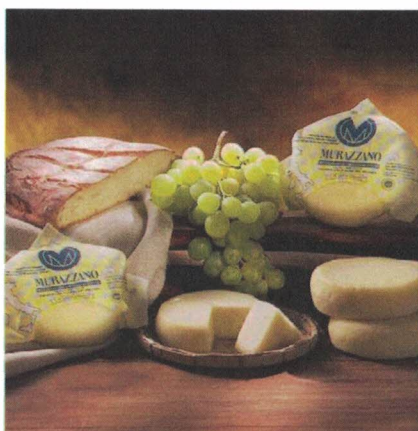
Linarrestabile spopolamento della montagna, il progressivo avanzare del bosco a scapito delle aree di pascolo e l'antropizzazione di fondovalle e pianure rischiano di mettere in serie difficoltà il perpetuarsi di alcune produzioni casearie tradizionali, a partire da quelle Dop e Igp.



Nell'ultimo triennio, quasi una ventina di consorzi lattiero-caseari hanno ufficialmente chiesto di apportare modifiche "non minori"

Costringendo i consorzi a intervenire sui disciplinari per garantire la sopravvivenza di questi prodotti.

Nella modifica del disciplinare ottenuta dal consorzio del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop, mirata a consentire l'uso di integratori nell'alimentazione bovina, sono bene espresse queste criticità. Al punto che la scarsità di allevamenti ha determinato l'eliminazione della specifica "utilizzo di latte proveniente da una o due mungiture giornaliere" per la difficoltà da parte delle latterie di sostenere raccolte quotidiane. "Il rischio che certe Dop possano sparire o essere ritirate è nella natura delle cose", conclude Bertozzi. "Il territorio è il primo elemento nella costituzione di una certificazione garantita e se non viene preservato si va incontro a una degradazione non solo fisica ma anche produttiva. Neanche le Dop di pianura sfuggono a questo rischio: il Parmigiano Reggiano, il Grana Padano, il Taleggio, il Gorgonzola e il Provolone vengono realizzati in zone dove le aree di pascolo sono sempre più erose dall'antropizzazione. E invece tutti questi formaggi dovrebbero essere sempre più sostenibili. Dal punto di vista non solo sociale e produttivo ma anche economico: perché le Dop non sono prodotti da riserva indiana bensì, benché certificati e



protetti, alimenti aperti sul mercato. Pronti a combattere e a confrontarsi con altri, Dop e non, ad armi pari".

Il fattore clima

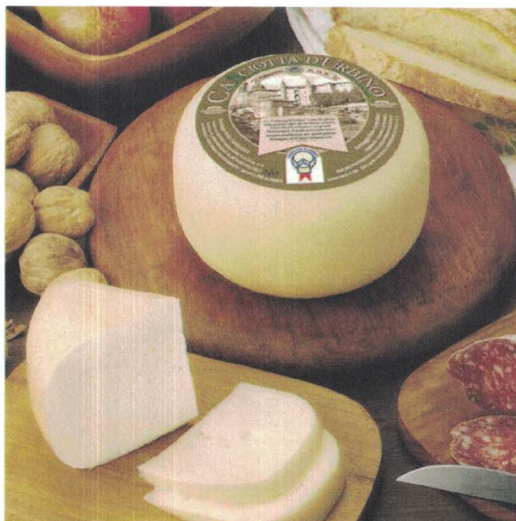
Le estati lunghe e torride degli ultimi anni. La minor piovosità lungo l'intero arco annuale. L'innalzamento generale delle temperature. Tutte "novità" recenti, che hanno avuto un impatto importante e spesso imprevedibile sul mondo dell'allevamento e su quello della trasformazione casearia. Inevitabile, quindi, che si riflettessero anche sulle regole produttive della filiera dei formaggi IG. In alcuni casi i consorzi hanno chiesto di apportare modifiche temporanee ai disciplinari registrati a Bruxelles (vedi box, Ndr). In altri casi, invece, questi

IL FATTORE CLIMA SPINGE A RIVEDERE (TEMPORANEAMENTE) ALCUNI DISCIPLINARI

Tra le motivazioni che hanno costretto i consorzi a chiedere e ottenere modifiche, anche temporanee, ci sono senza dubbio le estati torride degli ultimi anni. Condizioni anomale ambientali e meteorologiche impediscono di operare in modo tradizionale. Ecco perché il consorzio della Fontina Dop, non avendo sufficiente fieno ed erba verde a causa della siccità, ha chiesto fino al 31 maggio 2023 di poter acquisire foraggi provenienti fuori dalla zona di origine. Sono cambiamenti che, se adeguatamente motivati, in condizioni eccezionali avverse, sia ambientali che sanitarie, vengono previsti dal dispositivo. Del resto anche in Francia nelle Alpi occidentali i produttori hanno sofferto enormemente la mancanza di acqua.

Un'altra modifica temporanea richiesta per via del caldo eccessivo è quella del consorzio dello Strachitunt Dop, per il quale è stato chiesto un abbassamento del livello di umidità. A causa infatti dell'innalzamento delle temperature, il sistema di raffreddamento statico delle celle di stagionatura, costretto ad andare a pieni giri, ha provocato una maggiore riduzione dell'umidità relativa dell'ambiente e del formaggio. Da qui la modifica (da un intervallo 50-51% del livello di umidità a uno del 44-51%) senza la quale la certificazione del prodotto sarebbe stata impossibile, con gravi perdite per i produttori.





Disciplinari: rinnovarsi per tenere il passo ●

documenti sono stati rivisti in modo stabile, sull'onda della consapevolezza che questi fenomeni climatici stanno acquisendo un carattere stabile e che non sembrano destinati a risolversi negli anni a venire.

Partono da constatazioni di questo tipo le richieste avanzate e ottenute dal consorzio di tutela del Murazzano Dop, antico formaggio dell'Alta Langhe. Come quella di poter integrare l'alimentazione del bestiame con fieni conservati, mangimi e nuclei: vista la sempre più frequente impossibilità di lasciare gli animali al pascolo, non solo per la riduzione delle superfici foraggere, ma anche per la sempre più frequente presenza di lupi. Che costringe così a una maggiore stabulazione semifissa.

E sempre a causa dei lupi i produttori della Casciotta di Urbino Dop hanno dovuto introdurre tra le razze ovine

previste dal disciplinare anche quella Delle Langhe, la Laucane e l'Assaf "per la loro capacità di adattarsi anche alla stabulazione semifissa", essendo gli allevatori ormai costretti a ridurre i periodi di pascolamento e a prediligere quelle razze in grado di tollerare eventuali soggiorni in stalla. Possibile la situazione sia davvero così grave? "Possibile? Avviene, ormai è realtà", precisa Bertozzi.

"Nelle zone collinari e di montagna dove gli animali sono lasciati al pascolo, la rapida riproduzione dei lupi provoca danni, al punto da ostacolare la sicurezza del pascolo".

Una questione di razza

Se in Francia i disciplinari dei formaggi Aoc prevedono tutti l'elenco delle razze ammesse, in Italia questa prassi inizia a prendere piede solo ora grazie alla recente consapevolezza di come possa rappresentare un elemento distintivo del prodotto.

Ecco perché alcuni disciplinari sono stati modificati proprio per introdurre la specifica delle razze animali autorizzate. Allo stesso tempo questo genere di inserimento può rappresentare una giustificazione per chiedere modifiche, qualora si ritenga



più razionale allevare gli animali in stabulazione che all'esterno, com'è avvenuto nel disciplinare della Casciotta di Urbino Dop. Mentre nel caso dei cambiamenti climatici o dell'installazione di impianti più evoluti si tratta di risoluzioni tecniche, qui abbiamo una decisione più strategica. "Il disciplinare è composto da regole ma anche da principi, da valori e va visto nella sua globalità: che tenga conto dell'ambiente, delle persone e del mercato. Ecco perché ci deve essere un organismo riconosciuto, il consorzio, che medi tra necessità e strategie" commenta Bertozzi.

Tra i consorzi che ultimamente si sono posti problemi strategici c'è quello del Pecorino Romano Dop, che ha previsto la lista delle razze ammesse alla produzione del latte destinato al pecorino certificato, stabilendo un limite di sette anni per permettere agli allevatori di riconvertire i propri capi. Ritenendo indispensabile che il latte provenga solo da varietà legate al territorio. Le razze ammesse, e cioè la razza sarda (compresa la subpopolazione Nera di Arbus) la Vissana, la Sopravissana, la Comisana, la Massese e la Pecora dell'Amiata, sono infatti quelle più da tempo adattate alle zone di pascolo e quindi più tradizionalmente connesse al prodotto.

●
Passano anni dal momento in cui un consorzio chiede, prove alla mano, di poter inserire dei cambiamenti fino al momento in cui la modifica viene pubblicata sulla gazzetta ufficiale europea

ROCCAVERANO DOP, BASTA LA PAROLA

Decisamente non si tratta di modifiche minori quelle apportate al disciplinare di questa Dop visto che, in un colpo solo, prevedono il cambio della "ricetta" produttiva e del nome del prodotto.

È la doppia novità con cui la Robiola di Roccaverano apre un nuovo percorso. Da febbraio 2023, infatti, questo storico formaggio piemontese è realizzato solo con latte di capra e si chiama semplicemente Roccaverano. Per quanto riguarda il 100% di latte caprino il nuovo disciplinare non fa altro che "ratificare" una prassi diffusa da tempo, superando i limiti del precedente legato a quando questo formaggio era prodotto da un caseificio sociale che utilizzava anche altri latiti oltre quello di capra. Sancisce, invece, un cambio di passo la decisione di cambiare il nome al formaggio.

Una decisione sempre coraggiosa quando si tratta di prodotti, in particolare se sono tradizionali e tutelati dalla Dop.

"Il cambiamento nasce da una scelta unanime delle aziende produttrici, tutte iscritte al consorzio di tutela, spinte dalla volontà di non creare confusione nei consumatori che si avvicinano alla nostra Dop – spiega Fabrizio Garbarino, presidente del Consorzio di tutela del Roccaverano Dop. – Abbiamo tolto nel nome il riferimento alla robiola, perché nell'immaginario collettivo la robiola è un formaggio di latte vaccino, a pasta molle e senza stagionatura.

Al contrario, il Roccaverano è prodotto solo con latte di capra, ha una consistenza totalmente differente e può essere stagionato anche per 3 o più mesi".



Obiettivo vegetariani

Alcune modifiche permanenti introdotte di recente nei disciplinari dei formaggi Dop e Igp italiani vanno nella direzione di soddisfare le esigenze dei vegetariani, a cui si rivolgono oltre 2mila prodotti, pari al 2,2% di tutti quelli alimentari venduti in supermercati e ipermercati. In questi due canali, complessivamente, il mercato dei prodotti alimentari presentati in etichetta come "veg" muove oltre 1,3 miliardi di euro (fonte Osservatorio Immagino GS1 Italy).

Quella dei vegetariani è una platea

che vale il 5,4% della popolazione italiana (fonte Eurispes) – ma che conta incidenze maggiori in altri Paesi, che rappresentano mercati-chiave per i formaggi made in Italy – e che è disposta a consumare formaggi, purché ottenuti senza il sacrificio di animali. Il vulnus è, quindi, il tipo di caglio utilizzato, che non dev'essere di origine animale. L'autorizzazione all'uso di caglio vegetale va quindi soprattutto incontro alle richieste del mercato che rifiuta i formaggi ottenuti con caglio animale e risponde anche alla necessità di variare l'offerta produttiva, comunicarla e adattarsi ai nuovi gusti del pubblico.

Ecco, quindi, che alcuni consorzi hanno deciso di conferire agli associati la possibilità di utilizzare anche il caglio vegetale: è il caso dei formaggi Dop Bra, Raschera e Stelvio.

Una novità interessante perché apre anche nuove frontiere ai produttori di formaggi visto che il caglio non è fondamentale sono per la coagulazione del latte, ma è anche importante per determinare le caratteristiche sensoriali del formaggio che così può

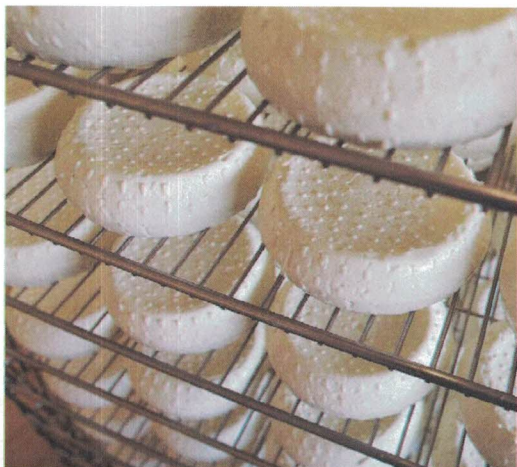
arricchirsi di nuove sfumature.

E può anche rinsaldare i legami con il passato, visto che l'uso di caglio vegetale è una tradizione molto antica. I fiori di cardo essiccati, contenenti anch'essi enzimi adatti alla coagulazione del latte, sono sempre stati usati dai casari delle Alpi, dove questa pianta cresce spontanea.

Dunque l'apertura all'uso di caglio vegetale rappresenta certamente la riscoperta di una consuetudine produttiva antica, che giustifica così la modifica del disciplinare, e anche un'iniezione di "naturalità" che cavalca uno dei grandi trend alimentari del momento, come conferma anche il disciplinare dello Stelvio Dop in cui viene specificato anche come il caglio non debba essere modificato geneticamente.

Senza lattosio o leggeri: anche i Dop si mettono a dieta

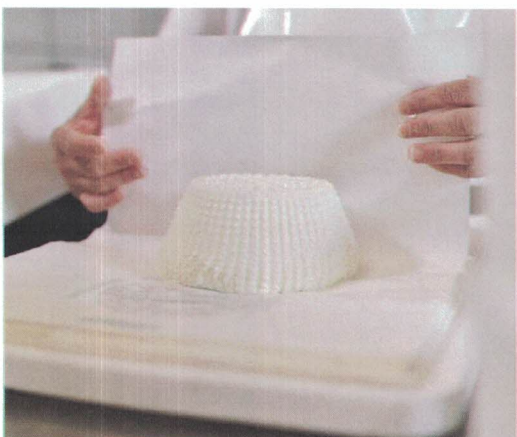
Secondo le elaborazioni dell'Osservatorio Immagino di GS1 Italy, sono 2.453 le referenze vendute in supermercati e ipermercati che hanno il



claim "senza lattosio" sulle etichette e nell'anno finito a giugno 2022 hanno generato quasi 1,7 miliardi di euro, in crescita del 6,9% rispetto all'anno mobile precedente. Una performance che ne fa il segmento più dinamico e a maggiore valore aggiunto del mondo dei prodotti per intolleranze alimentari.

Non stupisce, quindi, che i produttori di diversi formaggi Dop e Igp, alcuni dei quali sono naturalmente privi di lattosio o possono diventarlo modificando il latte utilizzato, abbiano deciso di inserire quest'opportunità di mercato nel proprio disciplinare.

È quindi orientata alle nuove esigenze di consumo e alle nuove abitudini alimentari degli italiani la modifica apportata nel dicembre 2022 al



disciplinare della Ricotta di Bufala Campana Dop, con cui il consorzio di tutela ha aperto la strada a due nuove versioni di questo prodotto. Ora è infatti autorizzata la produzione anche delle tipologie light e priva di lattosio, a patto che le si realizzi "senza comportare alcuna variazione organolettica e sostanziale della qualità e delle caratteristiche del prodotto tradizionale", come si specifica nel testo del disciplinare. Introducendo queste novità, la Ricotta di Bufala Campana Dop si rende interessante anche per i consumatori attenti al valore energetico degli alimenti e per coloro che devono o vogliono ridurre l'assunzione di lattosio.

Il consorzio della Ricotta di Bufala Campana Dop si è quindi posto un duplice obiettivo: contribuire a una maggiore diffusione della Dop sul mercato e sostenere l'aumento dei volumi di produzione. "I disciplinari definiscono il prodotto e lo caratterizzano anche in funzione della domanda del mercato - commenta Bertozzi. - In passato, per esempio, si richiedevano formaggi con gusti molto più pronunciati e intensi, mentre oggi invece c'è meno educazione del gusto e si preferiscono sapori più neutri. Da qui la necessità di cambiare i parametri organolettici dei formaggi Dop o Igp".

Ma c'è anche chi alla riduzione di grassi e proteine è dovuto arrivare, oltre che per motivi di marketing, anche per fattori contingenti: è il caso della Burrata di Andria Igp, per la quale le modifiche delle percentuali di grassi e proteine del latte sono state richieste in virtù del fatto che nei mesi estivi (da maggio a settembre)

i valori di questi due parametri tendono a essere inferiori rispetto alla media annuale. Valori che finivano, paradossalmente, per penalizzare i caseifici di piccole dimensioni che si riforniscono in via esclusiva di latte locale. Da qui la modifica dei parametri, con la riduzione del tenore (%) in grasso da >3,50 a >3,30 e di quello delle proteine da >3,30 a >3,20. Una novità che ha permesso a questi produttori di aderire al piano di controlli previsti e di risultare, perciò, idonei alla realizzazione della Burrata di Andria IGP.

Ma nel caso del nuovo disciplinare della Burrata di Andria Igp, redatto nel 2021, per tutelarne l'artigianalità e distinguerla dalle imitazioni industriali, molta attenzione è stata dedicata anche al metodo di ottenimento e alla descrizione del prodotto: "La Burrata di Andria Igp si presenta rotondeggiante a forma di sacca, con la caratteristica chiusura apicale, realizzata manualmente, di dimensioni tali da consentire eventuale legatura dell'apice tramite rafia alimentare". "Quello sulla Burrata di Andria Igp è stato il miglior compromesso possibile tra peso, misure e contenuto", precisa Bertozzi. "Perché forma e aspetto in questo formaggio sono asset vincenti e andavano adeguatamente tutelati". Last but not least, a confermare l'attenzione alle molteplici esigenze del mercato, nel nuovo disciplinare della Burrata vengono previsti differenti sistemi di confezionamento, in modo da rispondere meglio alle esigenze della clientela, sia sul fronte dei retailer che su quello dei consumatori finali.

○