

Dal campo all'etichetta, esercizi di filiera corta: Il formaggio

written by Rivista di Agraria.org | 14 novembre 2013

di Donato Ferrucci

Il caso di studio del presente contributo è rappresentato da prodotti caseari. E' uno dei casi "classici" di prodotti realizzati a livello aziendale. Può essere effettuato sia tramite un laboratorio in proprio che presso terzi. La peculiarità è che si può passare da un regime governato dal Reg. (CE) 852/2004, relativo ai prodotti alimentari in generale, ad un regime di competenza del Reg. (CE) 853/2004 che stabilisce norme specifiche per l'igiene degli alimenti di origine animale. In particolare, qualora l'azienda intenda indirizzare le produzioni ad un mercato locale, si applica il primo; di contro, nel caso in cui l'azienda intenda commercializzare senza limitazioni territoriali, si rende necessario rispondere al secondo regolamento.

Per il commercio locale è sufficiente una registrazione del sito (attualmente definita attraverso una segnalazione certificata di inizio attività, SCIA), altrimenti si rientra in un procedimento di riconoscimento del sito produttivo da parte dell'autorità pubblica. Il riconoscimento presuppone una autorizzazione preventiva ad operare (bollo CE).

Descrizione:

Si realizza il prodotto con latte dell'azienda. La produzione viene effettuata tramite un laboratorio interno e le tipologie considerate sono due: formaggio e ricotta, per entrambi si tratta di prodotto biologico. E' quindi necessario:

- Predisposizione di un locale atto ad ospitare la lavorazione e l'eventuale confezionamento ed etichettatura del prodotto, nel rispetto del regolamento (CE) 852/2004 o 853/2004;
- E' consigliabile ed opportuno richiedere ulteriori informazioni alla ASL di competenza territoriale ed a tecnici qualificati;
- Messa a norma e verifica di conformità della struttura, per quanto attiene i requisiti catastali, di agibilità, di approvvigionamento idrico e di smaltimento delle acque reflue, degli impianti elettrici, di destinazione d'uso dell'immobile;
- Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un piano per l'autocontrollo dei rischi igienico sanitari;
- Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un manuale per la rintracciabilità, conforme ai requisiti espressi dal Reg. (CE) 178/2002;
- Predisposizione di impianti di lavorazione di tipo professionale e rispondenti a quanto previsto dal Reg. (CE) 852/2004 o 853/2004;
- Presentazione di "Segnalazione certificata di inizio attività" presso il comune di competenza, per le operazioni nello specifico effettuate, ai fini dell'ottemperanza alle regole igienico sanitarie;
- In alternativa al punto precedente, nel caso si decida di vendere la produzione senza limitazioni territoriali, sarà necessaria la richiesta di riconoscimento comunitario al servizio veterinario di competenza;

- Comunicazione di inizio attività al comune ai fini della vendita diretta dei prodotti (se esercitata in locale chiuso);
- Formulazione legale di una **etichetta** da apporre sul prodotto, che tenga conto dell'organizzazione del processo, in termini di materie e siti di produzione.



Ulteriori indicazioni

I formaggi, in linea generale, per la denominazione commerciale e l'etichettatura, rispondono a quanto previsto dal D.lvo 109/92. In particolare il decreto, ai fini della denominazione di vendita utilizzabile, indica quella prevista per un dato prodotto dalle disposizioni legislative vigenti o, in assenza di tali disposizioni, il "nome consacrato" da usi e consuetudini. Per i derivati del latte, occorre sottolineare come la normativa è piuttosto frammentaria e confusa, in particolar modo per quanto attiene le denominazioni. Pertanto, è uso comune l'adozione di una classificazione di tipo merceologico che trova fondamento dalla lettura combinata (e ragionata) delle norme vigenti che partono dal Regio Decreto n. 2003 del 1925.

Ciò premesso, la classificazione dei formaggi può quindi essere riassunta in base al seguente schema (fonte Sito MiPAAF) :

Origine del latte

- Vaccini
- Pecorini
- Caprini
- Bufalini

Consistenza della pasta

- Pasta molle (dal 40 % al 70% di acqua)
- Pasta dura (meno del 40% di acqua)

Tenore in grassi

- "Magri" (meno del 20%)
- "Leggeri" (tra il 20% ed il 35%)

Non è riportata alcuna indicazione per i formaggi generici con tenori superiori al 35%

Tempo di maturazione

- Freschissimi (48 - 72 ore)
- Freschi (15 giorni)
- Semistagionati (da 40 giorni a 6 mesi)
- Stagionati (da 6 mesi ad un anno)
- Molto stagionati (oltre un anno)

Cottura della cagliata

- Formaggi crudi (temperatura ambiente)
- Formaggi semicotti (temperatura compresa tra 38 e 40°C)
- Formaggi cotti (temperatura compresa tra 58 e 60°C)

Tecnologie adottate

- A pasta filata (cagliata modellata in acqua bollente)
- Fusi (formaggi di diverse qualità fusi insieme a prodotti lattieri, sali, spezie ed aromi)
- Mascarpone (coagulazione della crema di latte)

Una ulteriore, e alquanto simile, classificazione è stata pubblicata a cura della Federazione Internazionale del Latte (FIL) nel 1981 come catalogo internazionale per una classificazione dei formaggi. I criteri adottati si riferiscono:

- alla materia prima (latte di vacca, pecora, capra, bufala);
- alla consistenza (pasta dura, semidura, molle, formaggio fresco, cagliata lattica);
- all'aspetto interno (occhiature, assenza di occhiature, muffe, presenza di spezie o di erbe);
- all'aspetto esterno (crosta dura secca, crosta collante, crosta molle secca, crosta molle con muffe bianche o verdi, senza crosta);
- al peso;
- al tenore massimo in acqua nel formaggio;
- al tenore minimo in grasso su sostanza secca.

Maggiori specifiche si trovano invece per quanto attiene i prodotti a denominazione o indicazione di origine protetta (DOP e IGP, quali ad esempio Parmigiano Reggiano, Asiago, Gorgonzola, ecc.). In tal caso i prodotti sono normati, con apposito disciplinare, sia per le modalità produttive che per le regole di etichettatura. L'elenco dei prodotti a denominazione è disponibile sul sito del MiPAAF.

Per quanto concerne eventuali indicazioni "accessorie" o "valorizzanti" un prodotto, quali ad esempio l'utilizzo del termine "classico", occorre verificare innanzitutto che la tipologia di cui si tratta non sia coperta da Denominazione Protetta. In tal caso occorrerà riferire al disciplinare specifico (ad es. l'appellativo "Extra" nel Parmigiano Reggiano è utilizzabile solo a determinate condizioni, mentre non si prevede la menzione "Classico" che, per inciso è prevista nel disciplinare del vino DOC EST! EST! EST di Montefiascone). Qualora invece il prodotto non avesse norme legislative specifiche, vale il criterio della ragionevolezza nella comunicazione di aspetti valorizzanti il prodotto, fermo restando che: "L'etichettatura e le relative modalità di realizzazione sono destinate ad assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore. Esse devono essere effettuate in modo da:

a) non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso;

b) non attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;

c) non suggerire che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche;

d) non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana né accennare a tali proprietà, fatte salve le disposizioni comunitarie relative alle acque minerali ed ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

I divieti e le limitazioni di cui al punto precedente valgono anche per la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari" (Art. 2 D.lvo 109/92 Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari)

Quindi, in caso di comunicazione di requisiti valorizzanti è sempre opportuno evitare di associare la formulazione del requisito alla denominazione del prodotto ed utilizzare una breve descrizione nel medesimo campo visivo che renda merito degli aspetti ritenuti significativi.

Donato Ferrucci, Dottore agronomo libero professionista, riveste attualmente l'incarico di Responsabile di Bioagricert Lazio e di Cultore della materia presso la cattedra di Gestione e Comunicazione d'Impresa" - Facoltà di Scienze della Comunicazione, Università degli Studi della Tuscia. E-mail: donatoferrucci@alice.it

Pane, Formaggio e Vino



Come prepararli in casa, seguendo le regole di salute e tradizione

Valerio Pignatta - BIS

Come riscoprire e rivalutare una tradizione di autosufficienza alimentare diffusa nelle culture contadine...

[Acquista online >>>](#)