



UNC  
CONSUMATORI.IT

## Formaggi tipici: ecco i parametri

23 Marzo 2012

Gli alimenti tipici (DOP, IGP e STG) sono espressione della produzione tradizionale di un territorio e sono caratterizzati da particolari aspetti organolettici, ma anche da norme che ne assicurano la qualità e la sicurezza.

La “tipicità” viene riconosciuta dalla UE sulla base di una documentazione in cui vengono descritte le caratteristiche dell’alimento, il disciplinare di produzione ed infine il sistema di autocontrollo che viene applicato per garantirne l’autenticità e la sicurezza.

Nel caso dei formaggi la tipicità viene conferita dai seguenti parametri:

- specie animale produttrice
- luogo di origine del latte
- tipo di alimentazione degli animali
- igiene degli allevamenti
- caseificazione con latte crudo o latte pastorizzato
- tipo di caglio
- lavorazione della cagliata
- tipo di inoculo microbico
- modalità di stagionatura

È quindi evidente che ogni formaggio ha delle caratteristiche organolettiche del tutto particolari e specifiche che ne consentono una facile differenziazione dagli altri.

Esiste però la possibilità di “riprodurre” gli stessi formaggi sia applicando le stesse procedure in contesti ambientali e geografici completamente diversi da quelli delle zone riconosciute come “tipiche”, oppure anche violando i parametri stabiliti come, ad esempio utilizzando latte bovino per fare un formaggio di pecora, oppure utilizzando un latte proveniente da una zona diversa da quella prevista dal disciplinare. Altro aspetto può essere rappresentato dall’impiego di additivi alimentari non consentiti per la produzione di determinati formaggi (amidi, emulsionanti, cloruri).

Si deve anche tenere conto della qualità del prodotto finito che non deve presentare alterazioni di carattere merceologico e/o organolettico, ma la cosa più importante è che deve essere assicurata la sicurezza chimica e microbiologica del formaggio che arriva sulla tavola del consumatore.

Tale sicurezza è in gran parte dipendente dalla qualità del latte che viene utilizzato, ma anche dalla accuratezza delle lavorazioni nei caseifici ed infine dalle modalità di stagionatura e di conservazione.

I Consorzi cui fanno capo i vari formaggi tipici, sono costantemente impegnati nel controllo delle attività produttive dei loro associati e posseggono le informazioni utili a garantire la congruità delle specifiche produzioni.

**Autore:** Unione Nazionale Consumatori

**Data:** maggio 2012