



UNC
CONSUMATORI.IT

Latte in polvere e formaggio, facciamo chiarezza

15 Luglio 2015

Il latte è costituito per circa il 90 % di acqua ed il resto sono proteine, grassi, sali minerali, zucchero (lattosio) ed altre sostanze presenti in minore quantità. Per fare il formaggio bisogna far “cagliare” il latte in modo da separare la parte solida, che viene raccolta e lavorata facendone forme che poi vengono lasciate “maturare” per tempi variabili. Si possono così ottenere formaggi freschi o stagionati da poche settimane a diversi mesi.

Durante la “maturazione” l’azione di enzimi e di microrganismi trasforma la primitiva cagliata nei formaggi che tutti noi conosciamo. In funzione del tipo di microrganismi e dei tempi di maturazione si hanno diversi tipi di formaggio da molli a pasta molto dura. Anche le qualità organolettiche variano sensibilmente, basti pensare alla differenza del Gorgonzola dal Pecorino, o dalla Mozzarella al Parmigiano.

I nostri più famosi formaggi stagionati si ottengono a partire dal latte crudo. La stagionatura rende il prodotto sicuro oltre che gustoso. Nei formaggi freschi si utilizza invece latte pastorizzato per una questione di sicurezza alimentare.

In teoria, è possibile ottenere formaggi anche utilizzando latti essiccati, ma non lo fa nessuno. Quel che si fa ovunque (ma non in Italia perché è vietato) è “correggere” la qualità del latte con una certa percentuale di latte in polvere o di proteine del latte. In questo modo si ottengono prodotti finiti di qualità costante.

Il nostro Paese produceva un elevatissimo numero di formaggi con caratteristiche nutrizionali ed organolettiche molto diverse, legate al territorio ed agli animali produttori di latte.

Questo immenso patrimonio caseario è andato gradualmente assottigliandosi, sono scomparse le antiche razze lattifere e la stragrande maggioranza del latte prodotto in Italia viene oggi usato per un numero di prodotti davvero limitato: alcuni grandi formaggi DOP, come il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, il Gorgonzola, la Mozzarella di bufala campana, e altri che non sono DOP ma che hanno un mercato molto importante: mozzarella, crescenza, stracchino, mascarpone.

La metà del latte italiano è usato per fare formaggi DOP. Siamo il paese che produce più formaggi DOP in tutto il mondo.

Per le produzioni non DOP si può usare anche latte importato che viene usato negli

stabilimenti italiani per supplire alla carenza di latte italiano.

Un fattore che influisce sul costo del latte è rappresentato dalle spese per il trasporto appesantite anche dal fatto che trattandosi di materiale deperibile è necessario che le autocisterne siano refrigerate. Questi problemi non si hanno con il latte in polvere, che essendo privato dell'acqua ha un peso inferiore di oltre l'ottanta per cento e non serve l'energia per la refrigerazione.

Attualmente, in Italia non è consentito utilizzare il latte in polvere come materia prima, ma questa misura si scontra con le norme comunitarie e per questo motivo la UE ci ha fatto un richiamo.

Il richiamo non riguarda i formaggi DOP i cui disciplinari di produzione impongono l'utilizzazione di latte fresco italiano di ottima qualità.

I formaggi prodotti con latte in polvere debbono avere lo stesso livello di sicurezza di quelli prodotti con latte fresco; la qualità però può essere diversa. Se in futuro dovesse esserci una liberalizzazione i consumatori dovranno avere la possibilità di poter scegliere i diversi tipi di formaggi. Potrebbe essere sufficiente indicare in etichetta quale tipo di latte è stato utilizzato.

Una norma che andrebbe estesa a tutta Europa, perché visto che in Italia non si produce a sufficienza, importiamo circa 500.000 tonnellate di formaggi e 230.000 tonnellate di yogurt già fatti e pronti per il consumo. E non si può escludere che questi prodotti siano prodotti anche con latte in polvere.

Come accennato il problema è comunque di natura economica in quanto il formaggio è un alimento sicuro e di fondamentale importanza nutrizionale che deve essere consumato con fiducia. La conoscenza del tipo di latte usato è importante, ma non scalfisce la sicurezza del formaggio.

Autore: Agostino Macri (dal blog www.sicurezzalimentare.it)

Data: 15 luglio 2015