

Attualità

A cura di Lorena Origo

“Io sono italiano”, il latte degli agricoltori

Coldiretti ha lanciato il latte Uht a lunga conservazione proveniente al cento per cento da allevamenti nazionali e firmato dagli Agricoltori Italiani (Fai) che sarà distribuito presso supermercati, negozi e Botteghe di Campagna Amica. L'iniziativa degli allevatori italiani vuole riportare trasparenza in un settore dove viene “spacciato” come nazionale il latte importato da paesi comunitari ed extracomunitari perché non è ancora obbligatorio indicarne in etichetta la provenienza, nonostante la legge approvata all'unanimità dal Parlamento all'inizio della legislatura. Al contrario della stragrande maggioranza dell'Uht in circolazione in Italia, quello della filiera Fai arriverà solo da allevamenti nazionali selezionati e controllati e per la sua lavorazione verrà usata energia verde da fonti rinnovabili in accordo ai principi del protocollo di Kyoto. Il contenitore, in materiale riciclabile e con un tappo a doppia sicurezza per garantire l'integrità del prodotto, porterà la scritta “Io sono italiano” e il logo tricolore Fai.



Lactalis rafforza la sua presenza nel sud-est europeo

Lactalis ha acquisito una quota di maggioranza (50,3%) del gruppo sloveno Ljubljanske Mlekarnice, per rafforzare la sua presenza nell'Europa del sud-est. Ljubljanske Mlekarnice, con un giro d'affari di 154 milioni di € (pari a 199,7 milioni di dollari), copre tutte le categorie – produce latte, creme, yogurt, formaggi e gelati – divisi in quattro diversi impianti.

Al Sial di Parigi, piovono le denunce per truffa

L'ennesimo caso di Pecorino Romano sounding (in foto) è stato scoperto a marchio Belgioioso, all'interno dello spazio della società austriaca Schreiber & Rupp, una joint-venture della Schreiber Foods (USA) e dell'azienda austriaca Rupp AG con sede in Austria, specializzata nella produzione di formaggio fuso di tutti i tipi. La contraffazione è stata denunciata dagli avvocati del Consorzio: il falso “Romano cheese” utilizza infatti la denominazione protetta “Romano” senza che il formaggio sia conforme al disciplinare. Per mano di tre imprese statunitensi e una egiziana la truffa del Parmigiano Reggiano. Il “Parmesan” è stato rimosso dall'esposizione tempestivamente, grazie al pronto intervento del Consorzio e al ricorso alle competenti autorità francesi, impedendo che venisse presentato alla distribuzione un prodotto che sfruttava denominazioni proibite. «Il nostro sistema di vigilanza e la collaborazione con le autorità di controllo dei diversi Paesi dell'Unione europea – così si esprime il direttore del Consorzio Leo Bertozzi – si sono rivelati efficaci anche in questa occasione, e ci auguriamo che a breve il sistema di tutela del Parmigiano Reggiano si rafforzi ulteriormente con l'entrata in vigore di quanto stabilito dal Parlamento Europeo e dal Consiglio in materia di protezione “ex officio”, che impone ai singoli Stati membri di mettere in atto quelle azioni di controllo e sanzionatorie che oggi richiedono il nostro intervento primario».

Tutto italiano, invece, il falso sulla Mozzarella di bufala Campana: un produttore non autorizzato dal Consorzio di Tutela all'interno del suo stand vendeva mozzarella di latte di bufala spacciata per mozzarella di bufala campana, sfruttando in maniera ingannevole la denominazione; il sequestro amministrativo ha riguardato biglietti da visita, depliant e cartelli espositivi recanti tutti la dicitura “Mozzarella di Bufala Campana”. L'operazione del Consorzio e dei carabinieri arriva a un solo mese di distanza da un altro sequestro effettuato in un caseificio-pizzeria in provincia di Milano, che pubblicizzava la produzione e la vendita di una sedicente “mozzarella di bufala lombarda”, usando però il logo della Dop Mozzarella di Bufala Campana.



Emmi si allarga nel biologico

Molkerei Biedermann, una consociata di Emmi specializzata in prodotti naturali, ha stretto una partnership con la tedesca Gläserne Molkerei, acquisendone il 24% delle quote. Lo scopo di questa azione da parte di Emmi è quello di rafforzare la propria posizione sul dinamico mercato dei prodotti biologici. Gläserne Molkerei è un trasformatore di latte, formaggi, yogurt biologici ubicato nel nord-est della Germania.

L'Asiago conquista la Francia

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago rafforza la sua attività nella promozione all'estero. Forte di una crescita complessiva, nei primi sei mesi del 2012, dell'8,2% nelle esportazioni, il Consorzio apre una nuova stagione di azioni sul mercato francese divenuto il primo in Europa per l'Asiago DOP con un +25% di vendite nel primo semestre dell'anno rispetto ai dati del 2011. I nuovi progetti hanno preso ufficialmente il via con la presenza del Consorzio alla recente edizione del Sial e proseguiranno, nel 2013, con un'attività dedicata all'alta e altissima ristorazione, in un'ottica di partnership e diffusione del Made in Italy nei più importanti summit di gastronomia mondiale che coinvolgerà anche i Consorzi di Mozzarella di bufala campana e Parmigiano Reggiano.



Lo Strachitunt ha ottenuto la DOP

Dopo un iter durato dieci anni, tra ricorsi e lungaggini burocratiche, lo Strachitunt, formaggio erborinato a latte crudo della val Taleggio, diventa ufficialmente Dop e va ad aggiungersi al palmares di Bergamo. L'iter per arrivare al riconoscimento è stato irto di difficoltà, e ancora un anno e mezzo fa sono spuntati gli ultimi ricorsi da parte di tre produttori della bassa bergamasca che avevano manifestato le loro perplessità circa alcuni passaggi del disciplinare, in particolare sulla zona di produzione, che avrebbero voluto estesa a tutta la provincia di Bergamo.

Mercato in crescita per i formaggi siciliani

Produzioni in aumento per Ragusano Dop e Pecorino Siciliano Dop nell'annata casearia 2011-12, nonostante il diminuito numero di allevatori e caseificatori, rispetto al periodo precedente. Sono questi i principali fattori che hanno caratterizzato gli ultimi dodici mesi dell'attività delle due denominazioni isolate, i cui dati sono stati presentati presso la sede della Cacioteca Regionale Siciliana del CoRFLac di Ragusa.

Per quanto concerne il Ragusano, il volume produttivo, nonostante la riduzione dei produttori (oggi, 21), ha visto il latte passare dai 2.374.177 litri agli attuali 3.663.093 (+21%) e dalle 12.905 forme alle 14.358 (+1.453 forme, +11,25%) per un totale di 217.783 kg. Sul fronte del Pecorino Siciliano, diversamente dal Ragusano, il volume produttivo è calato, registrando un -8% del latte (con un miglioramento della resa del formaggio fresco), mentre le forme prodotte sono state 3.579 (331 in più) per un totale in peso pari a 28.764 kg.



Conversione in legge del Decreto Balduzzi

"Facciamo riferimento e seguito alle precedenti comunicazioni in merito all'oggetto per informare che il Senato, su votazione di fiducia richiesta dal Governo, ha approvato il ddl 3534 convertendo in legge, con modificazioni, il DL 158/2012, recante disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute. Nel riservarci un approfondimento del nuovo testo, segnaliamo, per quanto di più immediato interesse del nostro settore, che sono state confermate le previsioni contenute nell'art. 8 del DL relative alla commercializzazione di latte crudo.

Saranno pertanto trasferiti in un Decreto del Ministero della Salute i contenuti dell'Ordinanza Ministeriale 10 dicembre 2008 (e successive reiterazioni), evitando così la necessità di procedere periodicamente alle stesse.

Per le vendite dirette di latte crudo viene tuttavia precisato direttamente dal provvedimento, al comma 7, l'obbligo per l'O.S.A. di esporre un cartello, nello stesso luogo di somministrazione, per informare il consumatore finale sulla necessità di bollire il latte crudo prima di consumarlo.

Vengono, altresì, confermate le indicazioni - già contenute in una Circolare ministeriale - circa l'obbligo di pastorizzare preventivamente il latte crudo per la preparazione di gelati, nonché il divieto di somministrazione di latte crudo nella ristorazione collettiva, comprese le mense scolastiche.

La violazione delle succitate disposizioni comporta una sanzione amministrativa da euro 2.000 a euro 20.000. Tale previsione peggiora il testo del DL, che originariamente prevedeva una sanzione più severa (da 5.000 a 50.000 euro)."

Circolare Assolatte del 2.11.2012

il latte • dicembre 2012



Dieci candeline, e una nuova sede

Sono trascorsi dieci anni dall'emanazione della legislazione alimentare generale e dalla nascita di EFSA, un momento significativo nella storia della sicurezza alimentare in cui l'Unione Europea ha deciso di chiedere alla scienza di indicare la strada da percorrere. Sono diversi i fronti su cui ha lavorato EFSA in questi anni, come la lotta per il controllo della BSE, la riduzione della Salmonella, e i traguardi raggiunti nel settore degli additivi e aromatizzanti alimentari, dei residui di pesticidi e i contaminanti oltre alle indicazioni sulla salute apposte in etichetta. Altrettante sono le sfide che l'Autorità si troverà ad affrontare, scatenate dai progressi scientifici e tecnologici, la globalizzazione, gli sviluppi economici e sociali, il cambiamento climatico e le nuove priorità legislative, perché, come ha affermato Catherine Geslain-Lanéelle Direttore esecutivo EFSA, "con la sicurezza alimentare i lavori sono sempre in corso e il lavoro di un valutatore del rischio non finisce mai".

In occasione del decimo anniversario è stata inaugurata la nuova sede a Parma alla presenza dei rappresentanti della presidenza cipriota dell'UE, del Parlamento europeo, della direzione generale per la Salute e i consumatori (DG Sanco) della CE, del ministro italiano della Salute e del sindaco di Parma. Un edificio pratico, sicuro e ben progettato dal punto di vista ecologico, come l'ha definito il direttore esecutivo dell'Autorità Catherine Geslain-Lanéelle, che oltre ai 450 addetti del personale EFSA ospiterà periodicamente gli oltre 1.000 esperti scientifici per le riunioni scientifiche.

Ova e yogurt: i preferiti dai bio-consumatori

La tendenza dei consumi di alimenti biologici, secondo recenti dati Ismea, vede le uova, insieme allo yogurt, tra i prodotti con il più elevato tasso di crescita in valore, mentre calano carni e salumi. I dati sugli acquisti domestici di prodotti biologici confezionati nella grande distribuzione evidenziando infatti come l'analisi per categorie, in ordine di incremento, vede per prime le uova (+21,4%), seguite dai prodotti lattiero-caseari (+16,2% in media, ma lo yogurt cresce del 27,5%, il latte del 9,5%).

I consumi sono molto concentrati, tanto che i venti prodotti più venduti coprono il 72% della spesa domestica: le uova "pesano" per il 13,6%, seguono yogurt (9,2% delle vendite), latte (8,5%), confetture e marmellate (8,2%) e sostituti del pane (5,2%).

Ancora sbilanciata la ripartizione geografica delle vendite con oltre il 70% concentrato nel Nord del Paese, mentre il Centro, e ancor più il Sud, rivestono un minor peso.



L'inarrestabile discesa dei consumi alimentari

Per fine anno è previsto (secondo dati resi noti da Concommercio) un calo per i soli consumi alimentari di circa 2,8 punti percentuali. Ciò significa che dal 2007 ad oggi la contrazione raggiungerebbe il 10%. E secondo dati Istat il fondo si toccherà nel 2013.

Comunicato stampa Federalimentare