

Latte fresco

L'ANNOSA DIATRIBA tra fresco e microfiltrato

“Il latte fresco italiano è un’eccezione unica in Europa, vanto nazionale invidiato anche da altri Paesi. Si tratta di un prodotto facilmente deperibile la cui qualità è garantita non solo attraverso i severi disciplinari di produzione che ne preservano le qualità organolettiche ma anche mediante costanti verifiche sulla tracciabilità. Non è, pertanto, in discussione l’apporto di alcuna modifica alla Legge n. 204 del 2004”. Sono state queste le dichiarazioni rilasciate dall’on. Giuseppe L’Abbate in qualità di sottosegretario alle Politiche Agricole a deputati e senatori che avevano rivolto interrogazioni per sapere se corrispondeva al vero la notizia che il Ministero stesse effettivamente valutando di prolungare la data di scadenza del latte fresco, come da tempo richiesto da diversi operatori del settore lattiero-caseario e, in caso affermativo, quali iniziative si intendesse porre in essere “per scongiurare una simile scellerata e pericolosa scelta, idonea a danneggiare pesantemente i piccoli e medi produttori di latte fresco italiano”.

La richiesta di rivedere la data di scadenza del latte fresco è in discussione dalla fine del 2001, ovverossia da quando iniziò, accompagnata da una importante campagna pubblicitaria, la commercializzazione da parte della Parmalat di un latte denominato *Frescoblu* che, grazie all’utilizzo della microfiltrazione nel processo produttivo, ne garantiva già allora una durata doppia rispetto al latte soltanto pastorizzato. Questa operazione commerciale scatenò una vera e propria battaglia legale da parte della concorrenza a cui pose fine il Tribunale di Bologna, che sentenziò che il *Frescoblu*, pur mantenendo le sue caratteristiche di salubrità, non poteva essere presentato come latte fresco dato che andava a superare il limite di durata stabilito dalla legge che, all’epoca, era stabilito in quattro giorni al massimo. In seguito, visto che i miglioramenti intercorsi anche a livello di produzione primaria prolungavano la *shelf life* con la Legge n. 204/2004, fu previsto un prolungamento fino a sei giorni della scadenza del latte fresco pastorizzato, ma allo stesso tempo l’impiego del termine “fresco” veniva vietato per qualunque altro tipo di prodotto.

La questione è riemersa l’anno scorso, quando con un convegno organizzato dalla Granarolo è stato di nuovo chiesto alla politica e quindi al Ministero delle Politiche agricole di rivedere la restrittività della norma, considerata ormai anacronistica. Inoltre, di recente, il mondo produttivo, dovendo adattarsi all’emergenza pandemica, aveva sottolineato come grande fosse lo spreco di latte con scadenza a sei giorni, vista la chiusura

risultando quindi potenzialmente innovativo nei suoi confronti. Il nocciolo del contendere sta quindi nel sostenere che la dizione “fresco” implicitamente garantisce al consumatore un prodotto di qualità e che questa, per legge, è validamente posseduta fino a sei giorni e non è possibile oltre: un dato prevalentemente semantico che in modo anacronistico impedisce di riconoscere peraltro quanto il progresso scientifico e tecnologico, oltre ai miglioramenti già avvenuti negli allevamenti, ha consentito sul piano della salubrità e conservabilità del latte. Il Reg. 1169, infatti, prevede la tutela della salute e del benessere del cittadino-consumatore anche mediante quella dei suoi interessi sociali ed economici e, tra questi, in aggiunta a quelli sanitari, sono elencati anche quelli di natura economica, ambientale, sociale ed etica (art. 3 - Obiettivi generali). Quindi, a nostro avviso, la revisione richiesta da più parti della L. 204/2004 andrebbe incontro a diverse esigenze, tra cui quella di ridurre lo spreco di latte che si determina quando, superata la data di scadenza, un prodotto ancora salubre viene per legge declassato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
Valori medi per 100ml

energia	277 kJ 66 kcal
grassi di cui acidi grassi saturi	3,6 g 2,4 g
carboidrati di cui zuccheri	5,0 g 5,0 g
proteine	3,4 g
sale	0,10 g
calcio	120 mg 15% VNR*

Il Calcio, di cui il latte è fonte naturale, contribuisce al mantenimento delle ossa e dei denti.
VNR* = Valori Nutritivi di Riferimento
Uno stile di vita sano ed una alimentazione varia ed equilibrata ti aiutano a vivere meglio.
Servizio Consumatori

Latte fresco.

Da consumare entro:
vedi data impressa sulla parte superiore.
Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C
Una volta aperta la confezione
consumare entro 2 / 3 giorni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi	per 100 ml di prodotto	per porzione (125 ml)
Energia	271 kJ / 65 kcal	338 kJ / 81 kcal
Grassi	3,6 g	4,5 g
di cui acidi grassi saturi	2,6 g	3,3 g
Carboidrati	4,8 g	6,0 g
di cui zuccheri	4,8 g	6,0 g
Proteine	3,3 g	4,1 g
Sale	0,13 g	0,16 g
Calcio	120 mg (15% VNR*)	150 mg (19% VNR**)

**Valori nutritivi di riferimento
Una confezione contiene 8 porzioni (bicchieri) da 125ml circa.
1000ml e

Latte microfiltrato.

del canale *ho.re.ca.* (hotel, ristoranti, bar) mentre i consumatori, fortemente limitati nella possibilità di spostamenti, in questa fase senza problemi privilegiavano l’acquisto delle confezioni di latte microfiltrato che, a parità di qualità, consentiva acquisti più razionali grazie alla durata più lunga. In effetti, l’utilizzo della microfiltrazione consente di avere un latte con caratteristiche sovrapponibili a quello fresco (*vedere foto*) risultando però ancora svantaggiato nell’immaginario del consumatore che, ovviamente, viene indotto ad attribuire al termine “fresco” la nozione di miglior mantenimento delle caratteristiche naturali del latte che diminuirebbero, una volta superata la data di scadenza.

Nell’accurato appello del sottosegretario, a ulteriore difesa dei consumatori, si faceva riferimento anche al rispetto di quanto previsto per la corretta etichettatura dei prodotti alimentari dal Regolamento 1169/2011, ma proprio in questo ambito ci permettiamo di fare alcune considerazioni di metodo. Il Regolamento unionale è di emanazione successiva alla Legge nazionale,

to a SOA. L’eliminazione di questo spreco comporterebbe il miglior e completo consumo del latte che potrebbe essere prodotto con un minor numero di animali, con positive ripercussioni sul loro benessere ma anche sul minor impatto ambientale. Per ultimo, ma non per importanza, l’ostinazione a limitare la qualifica di fresco solo per il latte con scadenza non superiore a sei giorni potrebbe confliggere proprio con la correttezza delle informazioni al consumatore, che potrebbe essere indotto in errore ritenendo solo il latte definito fresco un alimento con caratteristiche o proprietà migliori rispetto ad altri alimenti, la cui sola differenza a questo punto è rappresentata da una diversa e per certi versi migliore tecnologia produttiva (art. 7 - Pratiche leali d’informazione) che il consumatore potrebbe preferire se venisse correttamente ed esaurientemente informato. |

Vitantonio Perrone¹

1. Vicepresidente Simevep.