

OCCHIO ALLA "BUFALA"!

Oltre alle sofisticazioni e alle frodi alimentari, pure i regolamenti dell'Ue possono riservare sgradite sorprese...

LUnione europea una ne pensa e cento ne combina. Sembra una cosa demenziale ma è vera: ha permesso l'aggiunta di caseina nei formaggi. La caseina è la componente proteica del formaggio, quindi si tratta praticamente di

estrarre la caseina dai formaggi già fatti (o dal latte) e di aggiungerla ai formaggi da fare. È la fatica di Sisifo, condannato a spingere per l'eternità in cima a un monte un masso che poi rotolava nuovamente a valle.

L'operazione demenziale era passata inosservata perché stava nel Regolamento "mostro" n. 1234/2007 (204 articoli e 22 allegati), attuato per la parte dei formaggi dal Regolamento CE n. 760/2008.

Come al solito sembra che sia colpa dei cinesi e anche degli indiani, che hanno fatto i soldi e ora bevono fiumi di latte, per cui l'Europa ne esporta molto e ne rimane poco per fabbricare i formaggi. Aggiungendo la caseina, la resa in formaggio del latte ritorna soddisfacente e per questo la Ue l'ha autorizzata nella misura massima del 10%. Come saranno i formaggi con la caseina? Ovviamente più proteici, ma il sapore è ancora un'incognita. Ma non era più semplice abolire le quote latte? È un mistero. Ora sarebbe una comica se Cina e India, dopo aver importato fiumi di latte dall'Europa, si mettessero a fabbricare caseina esportandola in Europa.

Poi la Ue ne ha combinata un'altra, di cui



Un libro per orientarsi

Il mondo dell'alimentazione è sempre più complesso, tuttavia l'attenzione per ciò che mangiamo non deve mai mancare. Un'utile guida per conoscere meglio la nostra dieta quotidiana è fornita dal dizionario di Renzo Pellati **Tutti i cibi dalla A alla Z**, edito da Mondadori al prezzo di 14,00 euro. Specialista in Scienza dell'Alimentazione, Pellati passa in rassegna tutti gli alimenti illustrandone pregi e controindicazioni. Un testo facile da consultare ed esauriente nei contenuti.





PATRIMONIO DA SALVARE
Bufale a riposo in un allevamento pugliese

10% di caseina la massima quantità ammessa per legge per la produzione di formaggi

ci si è accorti soltanto ultimamente: **i formaggi comuni possono essere fatti con la polvere di latte anziché con il solo latte fresco.** Lo ha stabilito il Tribunale di Monza con una recente sentenza emessa su applicazione di un Regolamento comunitario (n. 853/2004)



che ha praticamente cancellato una legge italiana di quasi mezzo secolo fa in base alla quale i formaggi dovevano essere fatti soltanto con latte fresco.

La sentenza riguarda una ditta denunciata per aver fabbricato mozzarelle con polvere di latte e assolta perché il Regolamento comunitario, noto soltanto agli addetti ai lavori, prevale sulla legge italiana, permettendo la fabbricazione dei formaggi anche con materie prime “trasformate” come polvere di latte, caseinati e altri derivati.

Per i consumatori questa è un'altra mazzata, anzi un inganno perché pagheranno allo stesso prezzo mozzarelle e altri formaggi scadenti senza la possibilità di capire se sono fatti con latte fresco, a meno che il produttore non lo dichiari in etichetta. Si salvano i formaggi Dop, che hanno un proprio disciplinare, e la mozzarella con la scritta “specialità tradizionale garantita” (Stg), che deve essere fatta esclusivamente con latte fresco. Per fortuna i produttori italiani hanno detto che non useranno la polvere di latte. ■

LE DIVERSE DENOMINAZIONI

- **Mozzarella di bufala campana.** È quella che ha ottenuto la qualifica europea Dop, deve essere fatta soltanto con latte di bufale di determinate zone della Campania e del basso Lazio e, oltre a tale denominazione, ha per simbolo in etichetta una testa di bufala.
- **Mozzarella X di latte di bufala.** È ricavata da bufale non campane o laziali, ma la denominazione (al posto della X deve esserci un marchio o un nome di fantasia) sta sempre a indicare che è fatta

soltanto con latte di bufala.

- **Mozzarella X con latte di bufala.** È una mista con latte di vacca e di bufala, ma non è chiaro come debba essere etichettata. Se riporta la dizione “con latte di bufala”, a rigore deve indicare la percentuale.

Se non la riporta, per sapere il tipo di latte preponderante bisogna guardare quale è menzionato per primo nell'elenco degli ingredienti. Comunque è raro trovarla.

- **Mozzarella tradizionale.** È quella che ha ottenuto l'attestazione di specificità dall'Unione europea ed è riconoscibile dalla scritta

“Specialità tradizionale garantita”. È fatta soltanto con latte di vacca, ma dà al consumatore la garanzia che si tratta di un prodotto italiano, ricavato da latte fresco e lavorato secondo i metodi tradizionali previsti da un disciplinare.

- **Mozzarella o Fiordilatte.** Può avere una qualsiasi delle due denominazioni, è fatta con latte di vacca e può essere anche nella versione “magra” (tenore di grasso non superiore al 20% sulla sostanza secca) e “leggera” (grasso tra il 20% e il 35%).

