

CAMERA DEI DEPUTATI N. 3072

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

BOSCO BRUNO, PUJIA, NAPOLI

Presentata il 19 luglio 1985

Modifica del primo comma dell'articolo 32 del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, riguardante la definizione di « formaggio » o « cacio »

ONOREVOLI COLLEGHI! — Il formaggio o cacio secondo la definizione data dal primo comma dell'articolo 32 del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, così come modificato dal regio decreto 6 aprile 1933, n. 381, può essere prodotto solo con procedimento diretto dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato o dalla crema.

La norma, però, approvata oltre cinquanta anni orsono, rifletteva la situazione di un'epoca in cui la produzione di latte e derivati era molto limitata, il mercato era sostanzialmente soddisfatto dalle lavorazioni nazionali, scarso era lo scambio tra le varie regioni del paese e poco significativo l'*import-export* con l'estero.

Sostanzialmente la produzione dei latticini avveniva, tranne poche eccezioni, in impianti artigianali o di piccola industria

con il latte prodotto localmente e pertanto la lavorazione diretta, il passaggio cioè con processo continuo dalla materia prima al prodotto finito, commerciabile e direttamente consumabile rappresentava la tecnologia valida e più immediata per la trasformazione casearia del latte.

Il processo di produzione del formaggio prevede, comunque, varie fasi di lavorazione per ciascuna delle quali sussiste un preciso riferimento nella tecnologia casearia.

Fase essenziale della caseificazione è la coagulazione della caseina che viene a costituire la « cagliata » la quale, con terminologia elementare, può intendersi come il coagulo ottenuto dal latte ancora in fase di spurgo o di disierazione e quindi rappresentando solo lo stato embrionale del formaggio.

La cagliata, pertanto, è un prodotto intermedio nella produzione del formaggio cui si arriva attraverso una serie di manipolazioni di essa il cui tempo di realizzazione e le modalità di processo variano ampiamente in relazione al tipo di prodotto che si intende ottenere. Non vi è dubbio quindi che sussiste tra i due termini di formaggio e cagliata una netta differenziazione in quanto il primo contrassegna una entità merceologica di un preciso stadio della trasformazione casearia non valido per il diretto consumo mentre il secondo identifica un prodotto finito ad acquisita tipizzazione con disponibilità per l'alimentazione.

La cagliata sotto questo aspetto, ancorché non destinata ad un diretto consumo è un prodotto commerciabile in quanto, concludendo una fase ben precisa della lavorazione complessiva del latte, può conservarsi (senza subire danni di alcun genere anzi conseguendo, con la stasi, un'ottimale valore di acidità), per essere successivamente, a tempo ed a luogo opportuni, ripresa e sottoposta ad ulteriore particolare lavorazione avente come prodotto finale il formaggio.

Questa possibilità emersa in termini rilevanti produttivi e commerciali da alcuni anni è legata a tre fatti specifici nella moderna industria casearia:

a) all'estendersi ed al perfezionamento tecnologico della catena del freddo che consente lunga conservazione della cagliata nei luoghi di produzione e facilità ed economicità di trasporto;

b) alla evidente opportunità di disporre di quantitativi di cagliata svincolati dalle limitazioni della produzione giornaliera e locale di latte e quindi in grado di essere utilizzati secondo le effettive richieste del mercato dei formaggi;

c) all'equilibrio territoriale che si genera nella produzione di formaggi non tipici o a denominazione di origine consentendo nei luoghi di scarsa produzione lattiera l'importazione della cagliata, prodotto intermedio semilavorato, invece del latte il cui trasporto su lunghe

distanze comporta inconvenienti non irrisolvibili di natura igienico-sanitaria (possibilità di acidificazione) ed economica (sfrido e costi di trasporto).

La descritta circostanza assume rilevanza e significato economico e politico nell'ambito degli accordi comunitari in quanto, se alla prevista riduzione italiana della produzione di latte o comunque alla sua stazionarietà si associa un divieto di importazione di cagliata, il mercato dei formaggi comuni entro poco tempo sarà dominato dai prodotti provenienti dagli Stati che mantengono alte le quote di produzione lattiera.

Nel settore i dati significativi sono i seguenti dai quali si rileva come l'Italia lavori nell'industria dei formaggi più latte di quanto ne produca ricevendo la quantità importata in maggior percentuale come prodotto intermedio (cagliata) che allo stato naturale liquido:

Produzione di latte nei paesi della Comunità nell'anno 1983 ed in migliaia di quintali:

Belgio: 3.295 (3,17 per cento); Lussemburgo: 255 (0,25 per cento); Danimarca: 5.228 (5,02 per cento); Francia: 26.080 (25,03 per cento); Germania: 25.291 (24,27 per cento); Gran Bretagna: 16.785 (16,11 per cento); Grecia: 435 (0,42 per cento); Irlanda: 5.271 (5,06 per cento); Italia: 8.664 (8,32 per cento); Olanda: 12.907 (12,39 per cento); per un totale di 104,211 milioni di ql.

Produzione di formaggi negli stessi paesi e nello stesso anno sempre in migliaia di quintali:

Belgio + Lussemburgo: 451 (1,23 per cento); Danimarca: 2.514 (6,85 per cento); Francia: 11.503 (31,33 per cento); Germania: 8.467 (23,06 per cento); Gran Bretagna: 2.457 (6,70 per cento); Grecia: 227 (0,62 per cento); Irlanda: 519 (1,42 per cento); Italia: 5.700 (15,53 per cento); Olanda: 4.887 (13,31 per cento); per un totale di 36,725 milioni di ql.

L'utilizzazione, per altro, della cagliata è diventata di uso comune nella produzione di formaggi a pasta filata che avviene con trattamento idrotermico mecca-

IX LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

nizzato, igienicamente perfetto, e con modificazioni della sua composizione chimica e microbiologica e dello stato strutturale.

I formaggi a pasta filata rappresentano oggi, proprio per le loro caratteristiche di lavorazione, i formaggi freschi più comuni e più presenti e richiesti nel mercato.

In questo moderno quadro di organizzazione tecnico-commerciale del prodotto formaggio la definizione avanti citata dall'articolo 32 del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, così come modificato dal regio decreto 6 aprile 1933, n. 381, non è più valida poiché ha generato e genera difficoltà interpretative in ordine alle modalità di produzione del formaggio medesimo.

In questi ultimi tempi, in particolare l'Autorità giudiziaria di molti distretti italiani ha posto sotto sequestro la cagliata intendendo la stessa come prodotto finito, già utilizzabile al consumo, non suscettibile di ulteriore trasformazione e ribadendo che il formaggio può solo essere prodotto mediante diretta lavorazione della materia prima così individuata nel più volte citato articolo 32.

Questo fatto come conseguenza ha posto in crisi molti stabilimenti di lavorazione dei formaggi filati, ha generato (anche per differenti comportamenti della Magistratura nei vari distretti) forti spequazioni e squilibri tra gli utilizzatori

della cagliata; ha aperto un contenzioso con la Comunità per il parziale blocco delle importazioni; sta creando forti concentrazioni produttive casearie in zone limitate e ben definite ove si è dimostrato facile l'approvvigionamento del latte dall'estero.

La presente proposta vuole ovviare agli inconvenienti descritti in un quadro scientificamente moderno dell'industria casearia modificando opportunamente il primo comma del più volte citato articolo 32 del regio decreto-legge 2033 del 1925 per precisare:

che il formaggio si produce sempre dal latte ma con procedimento diretto o differito in questo caso lavorando la cagliata;

che ogni formaggio immesso al consumo deve contenere l'indicazione del tipo di lavorazione con cui è stato ricavato per dare certezza e garanzia al consumatore di quale tipo di prodotto viene in possesso;

i limiti di uso della cagliata che è riservata solo alla produzione di formaggi comuni denominati freschi a pasta filata e ciò a garanzia dei formaggi tipici od a denominazione di origine per i quali restano ferme le modalità di produzione stabilite nelle apposite leggi di riconoscimento;

quale sia la definizione di cagliata.

PROPOSTA DI LEGGE

ARTICOLO UNICO.

Il primo comma dell'articolo 32 del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito in legge dalla legge 18 marzo 1926, n. 562, così come modificato dall'articolo 1 del regio decreto 6 aprile 1933, n. 381, è sostituito dai seguenti:

« Il nome di " formaggio " o " cacio " è riservato al prodotto che si ricava:

a) con procedimento diretto di lavorazione dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato oppure dalla crema in seguito a coagulazione acida o presamica anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina;

b) con procedimento differito dalla lavorazione della cagliata ottenuta come prodotto intermedio dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato oppure dalla crema;

c) dalla lavorazione mista del latte e della cagliata.

È denominata cagliata il coagulo a composizione proteico-lipidica ancora più o meno commisto a siero in stato di rapprendimento ed ammassamento dopo flocculazione della caseina del latte denaturata per azione dell'acidità del mezzo e degli enzimi apportati dal caglio e dai fermenti.

Il formaggio posto in commercio deve contenere l'indicazione del tipo di lavorazione con cui è stato ricavato.

L'uso della cagliata è riservato alla produzione dei formaggi comuni denominati freschi a pasta filata a mezzo di trattamento idrotermico che può anche determinare nel prodotto finito modificazioni della composizione chimica e microbiologica nonché dello stato strutturale.

Per i formaggi tipici od a denominazione di origine restano ferme le modalità di produzione definite nelle leggi vigenti ».