

LA CLASSIFICAZIONE DEI FORMAGGI

Il termine "formaggio" è riservato al prodotto che si ottiene dalla coagulazione acida o presamica del latte intero o parzialmente o totalmente scremato o dalla crema, anche facendo uso di fermenti o di sale da cucina (R.D. 2033/1925). Si precisa che non rientra in questa definizione la ricotta, che deriva dalla lavorazione del siero di latte.

I formaggi si possono classificare in diversi modi:

- › in base al **tipo di latte** (vaccino, caprino, ovino, bufalino, etc.);
- › in base alla **temperatura di lavorazione della cagliata**: pasta cruda (non supera i 40°C), pasta semicotta (temperatura massima di 48°C), pasta cotta (temperatura tra 48°C e 56°C), pasta filata (la cagliata viene messa in acqua dagli 80°C ai 90°C);
- › in base al **tempo di maturazione o di stagionatura**: maturazione rapida (non più di 30 giorni), media (da 1 a 6 mesi), lenta (oltre 6 mesi);
- › in base alla **consistenza della pasta**: a pasta molle (caratterizzati da un'elevata umidità della pasta, formaggi a maturazione breve), semidura (contenuto di umidità compreso tra il 35% e il 45%, la stagionatura può durare fino a sei mesi), dura (umidità inferiore al 40%, stagionatura lunga, diversi mesi, anche anni);
- › a seconda del **tenore di grassi**: magri (inferiore al 20%), semigrassi (tra il 20% e il 48%), grassi (superiore al 48%), leggero (compreso tra 20% e 35%). Si segnala che per i formaggi DOP/IGP/STG è previsto un tenore minimo di materia grassa, che può non essere riportato in etichetta;
- › formaggi "**erborinati**" che presentano muffe nella pasta, ottenute con l'aggiunta nel latte o nella cagliata di muffe selezionate (es. gorgonzola), o per crescita spontanea (es. castelmagno);
- › formaggi "**a pasta filata**", ossia prodotti da cagliata acidificata e demineralizzata e modellati in acqua bollente (es. mozzarella, provolone, etc.);
- › "formaggi **fusi**", che sono ottenuti a partire da formaggi ed altri prodotti lattieri con l'ausilio di sali di fusione ed emulsionanti.

INFORMAZIONI SPECIFICHE

L'etichetta dei formaggi, oltre a rispettare le indicazioni generali in materia di etichettatura (Reg. UE 1169/2011) e quelle relative all'igiene dei prodotti di origine animale (Reg. CE 853/2004), è soggetta



formaggi

Guida
alle etichettature

#3

www.marchet.it



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

anche a quelle specifiche di settore.

La **denominazione** usuale/commerciale (es. cacio-cavallo dolce) deve essere integrata con la denominazione "formaggio", eventualmente accompagnata da una breve descrizione del prodotto (es. formaggio a pasta filata stagionato), facendo riferimento alle sue caratteristiche (es. origine del latte, consistenza della pasta, tempo di maturazione, etc.). La denominazione "formaggio" senza altre aggiunte è riservata ai derivati del latte vaccino, mentre se si utilizzano altri lattici il termine "formaggio" deve essere accompagnato dalla specie da cui proviene il latte, ad esempio "formaggio pecorino", se deriva dal latte di pecora. I formaggi che hanno ottenuto la certificazione DOP, IGP e STG seguono anche le specifiche disposizioni in materia e i relativi disciplinari.

Si segnala che per i **prodotti fabbricati con latte crudo**, il cui procedimento di fabbricazione non richiede alcun trattamento termico o altre forme di trattamento fisico o chimico, l'etichetta riporta la dicitura "fabbricato con latte crudo" (Reg. CE 853/2004).

Relativamente all'**elenco degli ingredienti**, quando i formaggi sono prodotti utilizzando esclusivamente latte, caglio, sale, enzimi o colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione, non è obbligatorio riportare in etichetta tale informazione; fanno eccezione i formaggi freschi ed i formaggi fusi, per i quali è necessario indicare la presenza del sale.

Per i prodotti **non preimballati** le informazioni obbligatorie possono essere fornite per la vendita al dettaglio tramite cartelloni pubblicitari o poster, i quali devono essere posizionati nelle immediate vicinanze dei prodotti (sfusi) posti in vendita.

Per i **formaggi freschi a pasta filata** (mozzarella, fior di latte ecc.), che devono essere messi in vendita confezionati all'origine, tranne nei casi di vendita nei caseifici di produzione, sono anche definite specifiche modalità di presentazione della quantità contenuta negli imballaggi. Sull'etichetta dei prodotti lattiero caseari preimballati, inoltre, è obbligatorio riportare l'indicazione dell'**origine del latte** utilizzato (D.M. 9 dicembre 2016). Le diciture che possono essere utilizzate sono le seguenti:

- › "Paese di mungitura": nome del Paese nel quale è stato munto il latte;
- › "Paese di condizionamento o di trasformazione": nome del paese nel quale è stato condizionato o trasformato il latte;

› "origine del latte": nome del Paese, se le operazioni sono state svolte nello stesso Paese.

Nel caso in cui la mungitura, il condizionamento o la trasformazione del latte avvenga in più Paesi, l'indicazione dell'origine può essere segnalata facendo riferimento all'UE oppure a Paesi extra UE (es. "latte di Paesi UE", "latte di Paesi non UE" per la mungitura e "latte condizionato o trasformato in paesi UE o in Paesi non UE" per l'operazione di condizionamento o trasformazione).

ESEMPIO DI ETICHETTA

SCAMORZA

Formaggio a pasta filata stagionato

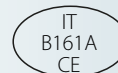
300 g

Ingredienti: latte, sale, caglio

Origine del latte: Italia

Da consumarsi preferibilmente entro il gg/mm/aaaa

L312565



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

energia	1197 kJ / 288 kcal
grassi	22g
di cui acidi grassi saturi:	15g
carboidrati	<0,5g
di cui zuccheri:	0
proteine	22g
sale	1g

Caseificio La Pecora srl
Via Milano, 25 Ancona (AN)

INFO

Marchet

Azienda Speciale della Camera di Commercio di Ancona
Largo XXIV Maggio 1, 60123 Ancona
T. 071 071 2072913_marchet@an.camcom.it
www.marchet.it



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

in collaborazione con:

