



Domanda

Buongiorno,
abbiamo riscontrato difficoltà nell'interpretare correttamente la norma di cui all'art.23 del D.lvo 109/92 circa la vendita al dettaglio dei formaggi freschi a pasta filata. La normativa prevede che tale tipologia di prodotti debba essere venduta previo confezionamento all'origine e non in forma sfusa. Ci sorge un dubbio circa la vendita in forma sfusa di un prodotto denominato "STRACCIATELLA DI BURRATA". Il prodotto arriva ai punti vendita in vaschette da 1 Kg, gli addetti alla vendita aprono la confezione, la pongono in esposizione refrigerata, conservano gli elementi utili per la rintracciabilità ed a richiesta del cliente la vendono in forma sfusa. Sulla confezione, nel campo ingredienti, è riportata la dicitura "FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA LAVORATO CON PANNA E SALE, INGREDIENTI: mozzarella (latte, sale, caglio, fermenti lattici), panna 49,6%, ...

1

Questa tipologia di prodotto può essere intesa quale preparazione gastronomica (quindi con possibilità di vendita in forma sfusa) oppure è da considerarsi formaggio fresco a pasta filata (quindi da vendersi previo confezionamento all'origine)?

Risposta

Buongiorno
effettivamente l'entrata in vigore del D. Lgs. n. 231/2017, con la contestuale abrogazione del D. Lgs. n. 109/1992, ha generato una certa confusione negli addetti ai lavori.

Nel 2018 il MISE ha emanato una Circolare di chiarimento in proposito, ribadendo che, nella sua interpretazione, il precetto di cui al comma 1 dell'art. 23 del D. Lgs. n. 109/1992 non risulta abrogato, pertanto permane in vigore l'obbligo di vendita di formaggi freschi a pasta filata solo se preconfezionati all'origine.

Lo stesso MISE, con una circolare del 2003, aveva chiarito l'impossibilità di ricorrere ad artifici quali l'aggiunta di ingredienti non lattieri ai formaggi, ad esempio spezie, erbe, noci, olive e simili, al fine di considerarle preparazioni gastronomiche, poiché aggiunta non è tale da modificare la natura merceologica del formaggio fresco a pasta filata.

Come ben evidenziato nel quesito, nella fattispecie da voi proposta, la questione dirimente risulta essere la categorizzazione del prodotto e la conseguente denominazione di vendita.

Circa la denominazione “Formaggio”

Ai sensi della normativa italiana, occorre rifarsi al Regio Decreto n. 2033/1925 che fornisce la seguente definizione:

- *Il nome di «formaggio» o «cacio» e' riservato al prodotto che si ricava 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 di cucina*

Per la normativa europea si trovano invece indicazioni nella Decisione 97/80/CE, che si rifà al Codex Alimentarius:

- “Formaggio”: prodotto solido o semisolido, fresco o giunto a maturazione, ottenuto in seguito a coagulazione del latte, del latte scremato, del latte parzialmente scremato, della crema, della crema di siero di latte o di latticello, o di una combinazione di tali prodotti, con l'azione della pressione o di altri agenti coagulanti appropriati, e sgocciolando parzialmente il siero di latte che si forma in seguito a tale processo di coagulazione (Codex Alimentarius — FAO, Volume XVI, Norma A-6).

Circa la denominazione “Formaggio fresco a pasta filata”

Per quanto riguarda i formaggi a pasta filata, non risultano disponibili fonti legislative che forniscano una definizione univoca. Sebbene siano chiare le peculiarità tecnologiche che caratterizzano tale tipologia di prodotti, per la loro individuazione esatta occorre rifarsi agli esempi riportati nelle norme che li disciplinano, es DL 11/04/86 n. 98, che recita: “La vendita al consumatore dei formaggi freschi a pasta filata, quali il fiordilatte, la mozzarella, la provatura, la provola, la scamorza ed analoghi, è consentita solo se appositamente preconfezionati (...)”

2

Circa la categorizzazione del prodotto “Stracciatella di burrata”

Sul mercato sono presenti ad oggi diversi prodotti che, con denominazioni diverse, sembrano riferirsi a prodotti analoghi escludendo che questi ricadano nella definizione di “formaggio”.

A nostro parere tale interpretazione è condivisibile, dal momento che una buona parte degli ingredienti utilizzati (panna) non corrisponde al “prodotto della coagulazione acida o presamica”, ma è addizionato alla pasta filata in quantità e con modalità tali da “modificare la natura merceologica del prodotto”.

Circa la denominazione di vendita

Occorre precisare che l’etichettatura del prodotto posto in vendita deve recare una chiara denominazione di vendita che permetta di chiarire immediatamente che non si tratti di un formaggio né, tantomeno, di un formaggio fresco a pasta filata.

A questo scopo esistono in commercio prodotti analoghi con varie denominazioni di vendita, tra le quali, a nostro parere, le più pertinenti e complete sono le seguenti:

- “Specialità casearia a base di formaggio fresco a pasta filata e panna” oppure
- “Prodotto lattiero caseario a base di formaggio fresco a pasta filata e panna”.

Concludiamo ricordando che l’argomento è tuttora oggetto di dibattito e non è possibile escludere differenti interpretazioni da parte di altri organi di controllo.

Ogni informazione fornita ed ospitata dal sito è scritta unicamente da esperti di settore e da professionisti qualificati. Le risposte pubblicate sono fornite a titolo gratuito e hanno il solo scopo di illustrare le opinioni dei soggetti che le predispongono; in nessun caso questi ultimi potranno essere ritenuti responsabili di eventuali danni derivanti da errori o omissioni.

