
Prodotti lattiero-caseari: proviene veramente tutto dall'Alto Adige?

Gio 24/08/2017 - 09:55

La maggior parte dei prodotti lattiero-caseari, ma non tutti, provenienti dai caseifici altoatesini, presentano sulle confezioni il marchio di qualità "Alto Adige". Il CTCU si chiede come mai su alcuni di questi specifici prodotti, questo marchio non sia presente.

Il marchio di qualità "Alto Adige" può essere utilizzato per il latte e i prodotti lattiero-caseari solo quando questi rispettano le specifiche previste dal disciplinare. Così il latte intero crudo deve essere prodotto, trasformato e confezionato in Alto Adige. E per poter apporre questo marchio non deve essere aggiunto latte proveniente da altre province o da altri paesi. E se il confezionamento viene eseguito al di fuori della Provincia, bisogna avere l'autorizzazione degli Uffici competenti.

Nel disciplinare, sono specificati i requisiti di qualità che devono avere i prodotti come il latte UHT, il latte fermentato, ovvero lo yogurt, la panna montata, i diversi tipi di burro, il formaggio, la crema di formaggio e la mozzarella.

„Tutti i latticini altoatesini sono prodotti al 100% con il miglior latte Alto Adige“.– così compare sul sito della Federazione Latterie Alto Adige. Ma rispecchia veramente la realtà di tutti i prodotti delle latterie altoatesine? Il Centro Tutela Consumatori Utenti si è posto alcune domande.

Formaggio fresco e mascarpone Mila

La Cooperativa „Mila/Latte Montagna Alto Adige“ pubblicizza sul proprio sito „100% latte dell'Alto Adige“. Facendo un giro per i supermercati si può facilmente verificare che su quasi tutti i prodotti Mila, in effetti è presente il marchio di qualità "Alto Adige". Fanno eccezione però il formaggio fresco 150 gr. (bianco, alle erbe e senza lattosio) e il mascarpone. Significa che per questi prodotti non viene utilizzato il latte dell'Alto Adige? Oppure che viene sì utilizzato latte proveniente dalla nostra provincia, ma che viene trasformato altrove? Secondo il codice a barre, il formaggio fresco della Mila viene prodotto vicino a Milano, dall'azienda „Stella Bianca“, che appartiene al 100% alla Cooperativa Mila/Latte Montagna Alto Adige. Sul sito della Mila però questa informazione non si trova.

Yogurt e latte UHT della „Latteria Vipiteno“

Che la „Latteria Vipiteno“ collaborasse dal 2014 con i contadini tirolesi della Stubaital, è cosa nota. Questa Latteria dunque, per molti prodotti non può usare il marchio di qualità Alto Adige visto che viene utilizzato anche il latte proveniente dal Nord-Tirolo. E fin qui tutto chiaro. Ma un quadro meno chiaro emerge invece nel campo degli yogurt: gli yogurt nel formato da 500 grammi infatti, presentano sulla confezione il marchio di qualità „Alto Adige“, mentre quelli nel formato piccolo da 125 grammi, no. Significa che nel grande formato viene utilizzato solo latte di provenienza altoatesina, mentre in quelli di piccolo formato si trova anche latte dal Sud e dal Nord-Tirolo? Una differenza del genere sarebbe senza senso, sia dal punto di vista del consumatore che da quello economico. O sono forse "solo" residui di vecchio materiale di confezionamento, su cui è ancora presente il marchio di qualità? Il latte UHT della Latteria Vipiteno presenta il famoso marchio di qualità Alto Adige ma secondo il codice a barre viene confezionato presso Mila a Bolzano.

Prodotti lattieri bio della Latteria Bressanone (Brimi)

Il latte fresco biologico della Brimi presenta sulla confezione il famoso marchio di qualità „Alto Adige“. Sulle confezioni della mozzarella biologica, del burro biologico e della ricotta biologica invece non compare alcun marchio. L'indicazione di origine delle materie prime utilizzate è in ogni caso "da agricoltura UE". Da dove viene dunque il latte biologico trasformato? Probabilmente non dall'Alto Adige nonostante sul sito della Latteria Bressanone compaia la dicitura „100% Latte Alto Adige“.

Ciò solleva più di una domanda: per mozzarelle, burro e ricotta biologica viene per caso utilizzato latte biologico importato da altre regioni o da altri paesi? E in caso affermativo, perché? In Alto Adige, viene per caso prodotto troppo poco latte biologico tale da non poter soddisfare la domanda di consumatori e consumatrici? E se veramente venisse importato per essere trasformato in provincia, da dove arriva il latte biologico e quanto è ecologicamente sostenibile il suo trasporto su gomma?