

# Regole dei disciplinari e difesa delle identità di Grana Padano e Parmigiano Reggiano: c'è spazio per innovare?

**Germano Mucchetti**

Dipartimento Scienze degli Alimenti e del Farmaco

Università di Parma

*Presidenti e casari: innovare le DOP. Perché e come.*

CLAL

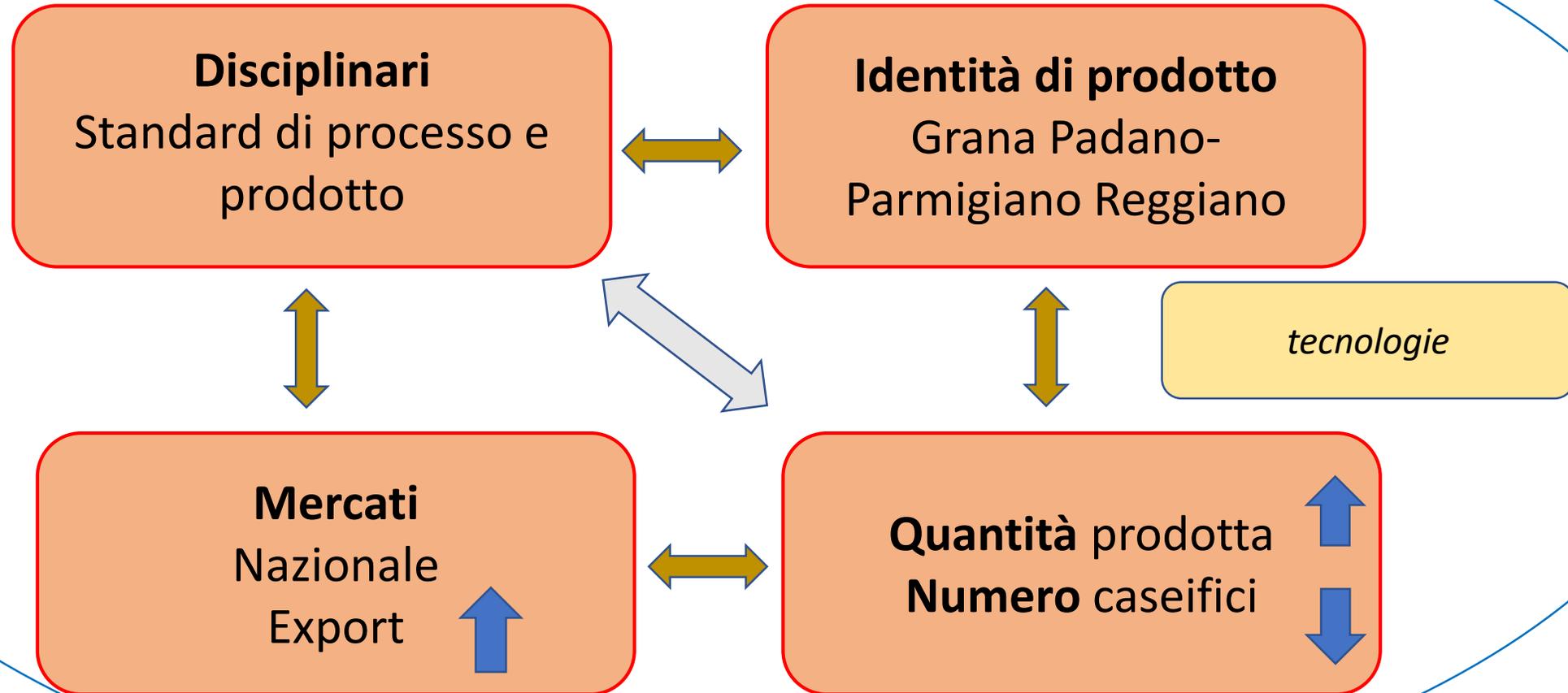
Sermide 14 giugno 2019



**UNIVERSITÀ  
DI PARMA**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE  
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

## Il sistema di Parmigiano Reggiano e Grana Padano



## Parmigiano Reggiano e Grana Padano: caratteristiche e origine geografica

### Aspetti di qualità regolati e tutelati da

- ✓ **Disciplinari** → condizioni «minime» di qualità da rispettare per la denominazione
- ✓ **Pratiche mercantili** → classificazione della qualità (scelto, zero, uno) → prezzo

### Dimostrazione dell'origine geografica

- ✓ **Rapporti isotopici** → tipo di alimentazione e sua origine locale/ H<sub>2</sub>O
- ✓ **Composizione minerale** → suolo → alimentazione → latte

Forte difesa dai formaggi di importazione, ma non sempre efficace per distinguersi a vicenda e dai formaggi «*similari*» con la stessa origine geografica

## Parmigiano Reggiano e Grana Padano: processo produttivo e caratteristiche

### Principali vincoli del processo produttivo

- ✓ Frequenza, modalità di raccolta e gestione della preparazione del latte alla caseificazione → raffreddamento e sporigeni anaerobi
- ✓ Coltura innesto → biodiversità → pro e contro
- ✓ Caglio di vitello → esclude i consumatori vegetariani
- ✓ Caldaia → per due forme, tronco conica in rame con uso ripetuto libero o max 15%
- ✓ Durata minima di stagionatura

### In che misura tali vincoli

- ✓ sono necessari per una **qualità elevata** del formaggio?
- ✓ limitando la **crescita dimensionale del singolo caseificio**, rendono meno sostenibili i **costi** di produzione?

# La qualità e i descrittori previsti dai disciplinari

## Forme intere

### Chimici → misurabili

Grasso sul secco (> 32%)

Acidi ciclopropanici (PR)

Fosfatasi alcalina (GP)

Aminoacidi specifici o > 15% su proteine totali

### Strutturali → valutazioni sensoriali (in larga parte oggettivabili, ma oggi solo descrittivi)

Granulosità della pasta

Consistenza dura → Texture Profile Analyzer

Colore → misure CIE Lab o RGB

Sapore/odore → lingua / naso elettronico

Apertura della pasta → analisi immagine 2D (Rx) o 3D (TAC) e aspetto della crosta (correzioni)

## Formaggio grattugiato e/o senza crosta (in aggiunta ai precedenti)

### Chimici

Rapporto RAS / Predizioni NIR → % di crosta (max 18%)

Umidità tra 35 e 25%

### Strutturali

Dimensione particelle → max 25% con diametro < 0,5 mm

## Origine dei formaggi a pasta dura «*similari*» commercializzati in Italia

### Un mix di formaggi in concorrenza tra loro e con i DOP

- ✓ Prodotti e stagionati all'estero → es. Gran Regale cheese block (Valio); Goya cheese (Rokiksio); Reibkase (Germania); Gran Grattugia (Bayernland)
- ✓ Prodotti all'estero e stagionati in Italia → es. Gran Moravia
- ✓ Prodotti in area DOP con latte italiano → es. Granarolo 300/400
- ✓ Prodotti in area DOP con latte dell'area DOP o comunque locale → es. Tutto Italiano; Gran Biraghi; Bella Lodi

### da caseifici che producono

- ✓ anche formaggi DOP
- ✓ solo «*similari*»

## I «*similari*» che usano latte dell'area DOP a confronto con i DOP

**Variabili di processo utilizzabili dai «*similari*» (una, nessuna o tutte le variabili) vietate per GP e PR-RE**

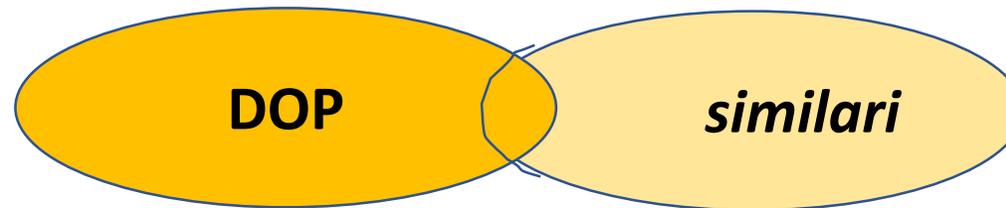
- ✓ **Latte raffreddato** → costi di raccolta
- ✓ **Bactofuga** → clean label (no lisozima)
- ✓ **Scrematura centrifuga** → standardizzazione grasso → valore nutrizionale; tempo ridotto
- ✓ **Trattamento termico** → riduzione carica microbica alterativa
- ✓ **Colture selezionate di supporto al sieroinnesto** → standardizzazione fermentazioni
- ✓ **Chimosina da fermentazione o caglio vegetale (es. Gran Kinara)** → nuovi mercati
- ✓ **Polivalenti con estrazione, formatura e rivoltamenti meccanizzati** → riduzione costi gestionali
- ✓ **A ridotto tenore di sale con sali sostitutivi** → valore nutrizionale

**Alcune innovazioni sono allo studio da parte dei Consorzi, altre sono ancora tabù**

## I formaggi DOP a confronto con i «*similari*» che usano latte dell'area DOP

### Diversità di prodotto

In che misura, a parità di stagionatura, i **descrittori** usati per definire GP e PR-RE (ovvero le condizioni per ricevere la marchiatura a fuoco) **garantiscono l'identità** rispetto ai *similari*?



### In che misura i freni all'innovazione di processo

- ✓ sono utili a mantenere la «qualità» (anche quella immateriale percepita dai consumatori e non descritta)
- ✓ servono, assieme ai piani di regolazione dell'offerta produttiva, a rallentare il processo comunque in atto di riduzione del numero dei caseifici, pur a fronte di un aumento programmato della produzione di formaggio?

# Perché i «similari» che usano latte DOP hanno abbandonato la DOP?



## Ipotesi

**La lentezza o l'opposizione delle DOP a recepire le spinte e le innovazioni richieste da nuovi mercati → eccesso di regolazione?**

**Costi industriali superiori delle DOP a fronte di situazioni di mercato non sempre favorevoli che non generano sufficiente valore**

**Ostacoli e blocchi all'aumento della produttività aziendale**

- ✓ freni all'innovazione di processo (diversi per GP e PR-RE)
- ✓ i piani produttivi

**Mutata capacità del consumatore di percepire e apprezzare le eventuali differenze oggettive tra prodotti e quindi non sostenibilità dei maggiori costi della DOP**

**La possibilità di usare per l'export lo strumento del *Made in Italy* in alternativa alla DOP, senza i vincoli produttivi**

## Quali i punti potenziali di criticità dei «similari»?

### Il caso delle aziende uscite in toto dal mercato DOP

**Una comunicazione basata fortemente sul marchio aziendale e alcuni valori (es: *sostenibilità; carbon and water footprint*), ma in alcuni casi senza un percorso altrettanto trasparente rispetto all'informazione su**

- ✓ **Tecnologie innovative di processo (quando usate)**
- ✓ **Garanzia della durata di stagionatura**
- ✓ **Caratteristiche oggettive dei formaggi (inferiore a quella già limitata delle DOP)**

**Il prezzo al consumatore spesso inferiore (ma i margini?) a fronte di una produttività aziendale spesso superiore**

## Quali i punti potenziali di criticità dei «similari»?

### Il caso delle aziende presenti sia sul mercato DOP che dei «similari»

**Volontà di presidiare una fascia di mercato che richiede comunque tecniche produttive diverse** → verifica delle potenzialità dei nuovi processi e preparazione a diverse condizioni di concorrenza futura

**Necessità di linee produttive separate**

## Gli «obblighi» comunicativi dei formaggi «similari»

### Rispettare

- ✓ Definizione generale di formaggio (R.D. 1925)
- ✓ Regole generali sul tenore in grasso (R.Dl. 1938 abrogato nel 1992 (Legge 142 – formaggi leggeri) → NB cancellato l’obbligo di dichiarare il contenuto di grasso (per i non DOP), salvo che «qualità leggera o magra»
- ✓ Regole etichettatura (Reg CE 1169/ 2011 ) → etichettatura nutrizionale

**Manca in Italia un «codice alimentare»** che regoli l’uso di denominazioni «specifiche», per quanto generiche (es. Mozzarella, Provolone, formaggio a pasta dura etc)

Es: Code of Federal Regulation USA

Codigo Alimentario Argentino

**Il consumatore italiano di «similari» riceve potenzialmente un flusso minore di informazioni «tecniche» rispetto ai formaggi DOP e al consumatore americano**

# Altri problemi tra DOP e «similari»: quando viene a mancare la tutela della marchiatura

**La commercializzazione di formaggi «similari» di importazione e il rischio di frodi per i formaggi DOP → es. miscele di grattugiati**

**Le difficoltà analitiche per dimostrare la % di crosta o la presenza di formaggi non DOP**

**Le politiche ispettive dei Consorzi per garantire l'autenticità: fino a quando un costo sostenibile?**

## **E' ipotizzabile una sintesi tra DOP e «similari»?**

**La difficoltà di trovare un consenso per regolare una crescita produttiva (complessiva e aziendale) non eccessivamente diseguale tra aziende (condizioni di concorrenza).**

**L'ipotesi: una regolazione pubblica forte dello standard di prodotto a supporto dei consumatori (in assenza di pratiche condivise tra produttori) sarebbe un contrappeso al timore di un ruolo predominante di grandi gruppi nelle decisioni consortili**

**Un'opinione sullo stato dell'arte: un ruolo spesso troppo subalterno degli organismi regolatori (MIPAAF e CE) che hanno accettato disciplinari non sempre di facile comprensione per i consumatori (es. l'ormai storica decisione di eliminare il termine semigrasso per introdurre un tecnicamente valido rapporto grasso-caseina, senza tuttavia definire un range di umidità, ad esclusione dei grattugiati) in cui prevalgono le regole sul «come fare» rispetto alla definizione dello standard di prodotto**

## Conclusioni: alcune domande

**La diaspora tra DOP e «similari» con latte dell'area DOP (comune a altri formaggi DOP) aiuta nel complesso la crescita dei comparti o è elemento di debolezza, soprattutto verso l'export?**

**I «similari» con latte italiano avranno ancora motivi per crescere o il mondo agricolo-industriale dell'area DOP riuscirà a trovare il modo di valorizzare maggiormente la filiera?**

**La riduzione dei costi industriali, a parità di caratteristiche dei formaggi percepibili dalla maggioranza dei consumatori, può essere un obiettivo comune?**

**Grazie**



**UNIVERSITÀ  
DI PARMA**

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE  
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO**