

Lo rivela a Cheese Time il presidente del Consorzio di Tutela del Provolone Valpadana

Due anni per liberarsi del conservante

Si tratta dell'E239, altrimenti noto come esamina, lo stesso additivo usato in alcuni Provolone "generici". Recenti analisi hanno fatto registrare una grave situazione di "etichettatura selvaggia"

Chi l'avrebbe mai detto che un formaggio Dop può contenere - seppur in minima parte - del conservante? Pochi, forse nessuno, se si escludono gli addetti ai lavori. Siamo certi che più di un lettore rimarrà incredulo nel leggere questa storia. Ma disgraziatamente per tutti questa storia è vera: accade che un Consorzio, quello del Provolone Valpadana, dopo aver ottenuto dall'Unione Europea il prestigioso riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (1996) si vede costretto oggi (maggio 2003) a richiedere al ministero delle Politiche Agricole e Forestali la facoltà di utilizzare 25mg/kg di esametilentetramina (più comunemente conosciuta come esamina o E239) per la produzione di Provolone Valpadana Dop, nelle pezzature sopra i 10 chilogrammi.

Le domande che balzano alla mente di fronte a questo fatto sono molte e tutte infauste, ora che il Ministero (lo leggiamo su "Alimenta", autorevole mensile tecnico-giuridico del settore agroalimentare) ha concesso al Consorzio un permesso provvisorio di due anni al fine di consentire al Consorzio stesso lo sviluppo della ricerca necessaria per eliminare l'attuale "schiaiviti dall'esamina". Qualche dubbio tra i tanti: che differenza c'è allora tra un Provolone "generico" e un Provolone Valpadana, se entrambi possono usare il medesimo conservante? Come si fa ad informare il consumatore sulla presenza di esamina, quando lo stesso non ha modo di leggere l'etichetta (chi si vede servire una fetta di formaggio tagliato da una forma di 10 o più chili difficilmente riesce a leggere - sempre che ci sia - l'etichetta)? E infine, torniamo alla considerazione iniziale: l'Istituto della Dop, di cui molti si riempiono la bocca e per cui il Ministero assume un impegno di fronte ai consumatori (bollino di garanzia ministeriale), è ben amministrato?

Cheese Time ha di recente girato alcuni quesiti sul "caso Provolone Valpadana" al portavoce del Ministero (vi riferiremo appena saranno soddisfatti), e tra l'altro anche in merito al fenomeno di "etichettatura" selvaggia emerso nelle recenti analisi effettuate dal Gabinetto di analisi dell'Università di Milano che opera per conto dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi del Ministero. Su venti campioni esaminati solo per uno è stato dichiarato l'utilizzo dell'esamina; cinque campioni citavano tra gli ingredienti l'E239 ma questa sigla era poi

stata coperta da un'etichetta autoadesiva; dieci campioni non dichiaravano l'uso della sostanza e quattro ne dichiaravano esplicitamente l'assenza.

Quindi qualche caseificio riesce a caseificare senza ricorrere all'esamina, e allora perché gli altri non possono adeguare il loro modo di produrre prendendo esempio dai primi? Ma il problema vero è che se da una parte si fa un gran parlare del "prodotto-italia" come sinonimo di garanzia, dall'altra qualche scaltro industriale (non tutti, vivaddio!) "aggiusta" i problemi derivanti da latte non perfetto "aggiungendo qualche goccia" di un conservante la cui insalubrità è certa e le cui controindicazioni (soprattutto in combinazione con altri additivi assunti mangiando altri alimenti) non sono realmente conosciute.

Dal canto nostro ci sentiamo di mettere in guardia da subito i rivenditori e i ristoratori (quantomeno attenti alle etichette!) che, al corrente della situazione, potranno fare le loro scelte. È ovvio che il prodotto continuerà ad essere smerciato da una "certa" Grande Distribuzione che non guarda tanto per il sottile ed è pur vero che proprio in questi frangenti i veri professionisti possono far valere agli occhi della clientela la capacità di discernere il bianco dal nero e di operare acquisti selettivi laddove i parametri di ricerca e acquisto di GDO e Discount sono ben altri.

L'ultima parola vogliamo lasciarla al presidente del Consorzio del Provolone Valpadana, Libero Stradiotti, che - al timone dell'ente da circa un anno, si è ritrovato in mano una bella gatta da pelare. «La richiesta da noi inoltrata al Ministero va vista come un fatto di natura straordinaria e transitoria», spiega Stradiotti, «e ci darà modo, nei prossimi due anni di ricerca, di venire a capo di un problema a cui si è dato un rilievo eccessivo, se non altro perché l'esamina è stata riconosciuta dai preposti istituti internazionali di gran lunga tollerabile dall'organismo umano, anche nel caso di un'assunzione quotidiana». «Avvieremo nei prossimi mesi un'attenta ricerca scientifica in collaborazione con alcuni dei caseifici associati e anche all'interno di un caseificio di una nota azienda che produce Provolone "generico". Queste strutture hanno dimostrato di possedere i requisiti per un'applicazione "ideale" della ricerca e per la conseguente raccol-

ta e analisi dei dati ottenuti».

Cheese Time continuerà a seguire con attenzione il caso, nella speranza di poter presto registrare i primi risultati positivi del lavoro che il Consorzio si appresta a compiere.

L'uso di un conservante in un formaggio a Dop mette in grave crisi l'Istituto della Denominazione di Origine Protetta



Sono ora riconoscibili grazie al nuovo marchio di tutela voluto dalle Apa e dall'Aral

Si distinguono dalla massa i caprini lombardi

Esordiscono sul mercato italiano i marchi che identificano il latte e i formaggi caprini lombardi prodotti artigianalmente da centinaia di aziende - per lo più di piccole dimensioni - presenti nelle zone montane e pedemontane della regione.

L'operazione tutela e garantisce il



consumatore valorizzando il lavoro dei migliori produttori. Fondamentale nel rilancio della realtà casearia lombarda è stato ed è il ruolo ricoperto dalle associazioni provinciali e regionali degli allevatori (Apa e Aral), ed è proprio il loro quotidiano lavoro a supporto di ogni singolo allevatore lungo tutta la filiera produttiva, che ha permesso a questa realtà casearia di emergere oggi in maniera forte ed unitaria.

Le nove associazioni provinciali, coordinate e supportate dall'associazione regionale (nata nel 1970), seguono gli allevatori uno ad uno, dalla selezione delle razze più appropriate alla loro valorizzazione, dal-

l'alimentazione al monitoraggio, in tempo reale, di tutti i parametri produttivi. Questo lavoro attento e capillare ha portato in poco più di trent'anni la realtà casearia lombarda in una posizione d'avanguardia nel panorama caseario nazionale.

Il latte caprino è un alimento di alto valore nutritivo e di facile digeribilità, con una quota contenuta di grassi, naturalmente ricco di aminoacidi essenziali, vitamine, calcio e altri sali minerali, caratterizzato da una struttura proteica e lipidica facilmente attaccabile dagli enzimi digestivi. I formaggi che ne derivano vengono realizzati quotidianamente da ogni singolo allevatore lavorando latte crudo. I punti di forza della realtà lombarda sono le ridotte dimensioni di ogni singola azienda, che consentono a ciascun allevatore di avere quotidianamente il polso del proprio allevamento, valorizzando al meglio le produzioni, e il supporto organizzativo-gestionale e analitico offerto appunto in loco dalle Apa (centocinquanta veterinari, zootecnici e agronomi che operano sul territorio) e centralmente dall'Aral, che ormai conta trentasei persone impegnate nella sede di Milano e negli attrezzatissimi laboratori di Crema. Questi, interfacciati con ciascun produttore, operano dall'anno scorso in tempo reale per via telematica e hanno affiancato alle sofisticate analisi della materia prima (lavorano sui parametri chimico-fisici, qualitativi e microbiologici) anche quelle dei terreni, delle acque, dei compost e dei liquidi biologici.

Le attività delle Apa prevedono manifestazioni a carattere provinciale, interprovinciale e regionale. Tra queste la Mostra della capra Orobica o di Val Gerola, si terrà a Casargo (LC) il 15 e il 16 novembre prossimi.

Per saperne di più: Associazione Regionale Allevatori della Lombardia tel 02.58.30.83.14 fax 58.32.72.79 e-mail: aralmi@aral.lom.it web site: http://www.aral.lom.it/

A brand for goat's-milk cheeses from Lombardy

The brands, which identify the goat's milk and cheeses produced with craftsmanship, by hundreds of firms, (mostly of modest dimensions and present in the mountainous and pre-mountainous areas of the region) are entering the market for the first time.



english text

This operation has two important roles, to protect the consumers, providing them with a guarantee and to enhance the work of the better producers. The most important element in the rebirth of the cheese-making industry in Lombardy, has been and still is, the role played by the regional and provincial breeder's associations (Apa and Aral). It is thanks to their every-day efforts and support for each single breeder throughout the entire productive pipeline, that the cheese-making industry has been able to emerge today in such a strong manner.

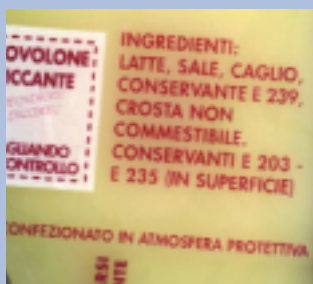
The nine provincial associations, which are co-ordinated and backed by the regional association (founded in 1970), assist each and every breeder, with the most appropriate breed selection, its enhancement, and feed, while monitoring all of the production parameters in real time. In little more than thirty years, this careful and comprehensive work has put the cheese-making industry of Lombardy in a vanguard position within the field of national cheese-making.

Goat's milk is a highly nutritious and easily digestible food. It has a low fat content, is naturally rich in essential amino-acids, vitamins, calcium and other mineral salts. It is characterised by protein and lipidic structures which are easy for the digestive enzymes to break down. The cheeses which are made from it, are produced on a daily basis by each breeder using raw milk. The fundamental strengths of the Lombardy cheese-making industry, are the small size of each individual firm, allowing each breeder to monitor his farm on a daily basis, thus enhancing production to best effect, and the organisational - managerial and analytical support, offered in loco by the Apa (150 vets, zoo-technicians and agronomists operating in the territory) and centrally by the Aral, which now has thirty-six people working at its seats in Milan, and at the highly-equipped laboratories in Crema. Since last year, these have both interfaced electronically, in real time, with each producer, supplementing sophisticated analyses of the raw materials (working in chemo-physical, qualitative and micro-biological parameters) with those of the land, water, compost and biological liquids.

Two years to get rid of the preservatives

The Valpadana Provolone Consortium is undertaking research to eliminate the preservative E239 from their cheese within two years.

Whoever would have thought that a 'dop' (Protected Designation of Origin) cheese could contain preservatives, albeit in minimal quantities? Few, perhaps no-one, apart from those who work in the field. We are sure many readers will be amazed when they read this story. But, unfortunately for all concerned, it is true: there is a consortium, that



E239, which has always been used in the production of 'generic' provolone, can also be used in PDO Valpadana Provolone for another two years.

of the Valpadana Provolone, which, after obtaining the prestigious 'dop' status for its cheese from the European Union in 1996, has now (May 2003) had to apply to the Ministry of Agricultural and Forestry Policies for permission to use 25 mg per kilo of Hexa Methylene Tetramine (more commonly known as hexamine or E239) in the production of 'dop' Valpadana Provolone, for cheeses of over 10 kilos.

The questions that spring to mind on hearing this are many, and all sticky, now that the Ministry (we read about it in 'Alimenta', a well-respected technical-juridical monthly in the food sector), has granted the Consortium a two-year temporary permit, to allow the Consortium to perform the research necessary to eliminate the current 'slavery to hexamine'. A few of our many queries: so what is the difference between a 'generic' Provolone and a Valpadana one, if they can both use the same preservative? How can the consumer be informed on the presence of hexamine, if he/she is not in a position to read the label (if you are buying a slice cut from a cheese of 10 kilos or more, you are unlikely to be able to read a label, if indeed there is one)? And finally, reverting to our first point, is the Protected Designation of Origin itself, which many love to fill their speech with, and for which the Ministry is guarantor towards consumers (ministerial guarantee stamp), properly administered?

Cheese Time has recently put some of these questions on the "Valpadana Provolone case" to the

Ministry spokesperson (we will let you know more as soon as we receive full answers), and also asked about the phenomenon of 'uncontrolled labelling' which was uncovered during Milan University Analysis Cabinet's recent investigation, on behalf of the Ministry's Central Fraud Repression Inspectorate. Out of twenty samples examined, only one specified the use of hexamine; five samples mentioned the ingredient E239 but this code had been covered by a sticky label; ten samples failed to mention the use of hexamine and four explicitly declared its absence.

So, if some cheese-makers manage to make provolone without recourse to hexamine, why can't the others change their production methods to follow their example? But the real problem is that on one hand people are always going on about 'prodotto Italia' (Italian produce) as a synonym of guaranteed quality, while on the other hand some unscrupulous industrial cheese-makers (not all, thank heavens!) 'fix' the problems caused by using less-than-perfect milk by 'adding a few drops' of a preservative which is known to be unhealthy and the side-effects of which (especially when combined with additives present in other foodstuffs) are not really known.

From our standpoint, we feel we should immediately warn retailers and restaurateurs to be on their guard (at least, examine the labels carefully!). Once aware of the problem, they can make their choices. It is obvious that this provolone will continue to be marketed by 'a certain type' of super-

market chains which do not bother much about details, but this is a great opportunity true professionals have to show their customers how they can distinguish black from white, and can operate selective purchases where the big supermarket and discount chains have quite different purchasing and quality parameters.

We would like to give the final work to Libero Stradiotti, President of the Valpadana Provolone Consortium, who inherited this hot potato when he took over about a year ago. He explains: 'Our request to the Ministry should be seen as an exceptional and temporary one. It will give us time, over the next two years of research, to resolve this problem which has attracted undue attention, not least because hexamine has been recognised by the international institutes responsible for these things as very well tolerated by humans, even if taken every day'. Further: 'We will shortly be starting detailed scientific research, in collaboration with some of our cheese producing associates, and also in a famous company which produces 'generic' provolone. These structures have all the requisites for 'ideal' research conditions and also for collecting and analysing the data we obtain'.

Cheese Time will continue to monitor developments, hoping that we will soon be able to record some positive outcome to the work the Consortium is about to undertake.